

LE MATIN

ONSSA

Pour un contrôle sanitaire rigoureux

Créé en 2009, l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (ONSSA) a pour mission de veiller sur la santé du consommateur.

HAFSA SAKHI

Nous en avons beaucoup entendu parler récemment, durant le mois de Ramadan plus précisément. L'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (ONSSA) fait, en effet, de plus en plus parler de lui. Agissant dans un domaine (contrôle et saisie des produits alimentaires impropres à la consommation) qui a toujours fait défaut au Maroc, cet office s'en sort plutôt bien. En attestent les chiffres et les statistiques communiqués régulièrement par cet organisme.

En effet, «les services de contrôle de l'Office ont effectué leurs actions de contrôle renforcé des denrées alimentaires les plus consommées durant le mois sacré, afin de protéger la santé du consommateur», précise un communiqué de l'Office.

En chiffres, cela se traduit comme suit: les services de l'ONSSA ont réalisé 795 actes de contrôle répartis entre 648 contrôles documentaires et physiques et 147 prélèvements d'échantillons pour analyses dont 4 se sont révélés non conformes à la réglementation en vigueur.

Ces actes ont porté sur le contrôle de 867.900 tonnes de produits animaux et d'origine animale et de produits végétaux

et d'origine végétale et ont abouti au refoulement de 60 tonnes de produits laitiers, de 26 tonnes de produits de la pêche, de 38 tonnes de dattes, de 42 tonnes de nectars de mangue et de 20 tonnes d'arachides, de 16 tonnes de Jus d'orange et de pomme de 7 tonnes de boissons instantanées, de 7 tonnes de nectars d'ananas et de 6 tonnes d'huile.

ONSSA, modus operandi

Créé en février 2009, l'ONSSA a été jusqu'à maintenant très discret. Mais ce nom résonne de plus en plus fort grâce à un travail qui prend plus d'ampleur. Sa création a été décidée afin de faire face à la multiplicité des risques sanitaires auxquels se trouvent constamment confrontés les consommateurs et la nécessité de mise en place d'un système efficace de contrôle pour garantir aux consommateurs l'innocuité et la qualité des produits alimentaires et promouvoir les échanges commerciaux des marchandises entre pays. «L'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires est un modèle conçu après un «benchmarking» avec plusieurs modèles à l'échelon mondial. Il a mobilisé, pour sa conception, tout un staff de compétences nationales et constitue la traduction des Hautes instructions Royales relatives à la protection sanitaire du consommateur», selon le ministère de tutelle.

Pour accomplir sa mission de contrôle, d'interception, de saisie et du retrait du circuit de commercialisation de produits alimentaires insalubres, douteux ou non-conformes, l'ONSSA dispose de différents organismes à son actif: directions régionales,

LES CLÉS

Les contrôles de l'ONSSA en chiffres

- L'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires a réalisé 14.097 Procès-verbaux de prélèvements d'échantillons, 2.814 Procès-verbaux de constatations directes, 379 Procès-verbaux de recherches spéciales, 269.936 Actes de contrôle effectués dans le cadre de l'activité non contentieuse (Actions de sensibilisation, vérification physique et documentaire, conditions d'hygiène...).

Autonomie

Relevant du ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime et doté de la personnalité morale et de l'autonomie financière, l'Office est chargé d'exercer 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.

direction des services vétérinaires, direction de contrôle et de protection des végétaux, entre autres.

Les services vétérinaires de l'Office assurent le contrôle sanitaire des produits animaux et d'origine animale destinés à la consommation humaine, ainsi que les aliments destinés à l'alimentation animale. Les services vétérinaires garantissent également le contrôle et le suivi sanitaire des conditions de produc-



tion, d'entreposage, de préparation, de transformation, de transport et de mise en vente de ces produits. Par son intervention tout au long de la chaîne alimentaire, l'ONSSA contribue à l'amélioration de la sécurité et la qualité des produits alimentaires au Maroc. «Durant l'année 2010 et le premier semestre de 2011, l'Office a réalisé 287.226 interventions», lit-on dans le dernier communiqué de l'Office.

Aussi, dans le cadre d'harmonisation des actions de contrôle, l'ONSSA a élaboré à l'intention de ses inspecteurs plusieurs procédures de contrôle et d'inspec-

tion des produits alimentaires dans le respect des exigences réglementaires en vigueur. «Ces moyens ou outils de travail sont: les moyens de transport (véhicule de déplacement), matériels techniques pour effectuer les missions de contrôle sanitaire et phytosanitaire, matériels dédiés aux investigations analytiques», indique l'Office.

Les inspecteurs disposent également de logistiques nécessaires pour l'accomplissement de leurs missions d'inspection et de contrôle et bénéficient de cycles de formation continue de façon régulière. ■

L'origine du mal

Dans le cadre de ses actions de contrôle des produits alimentaires visant à protéger la santé des consommateurs, l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) a renforcé le contrôle sanitaire sur les produits les plus consommés durant le mois du Ramadan sur l'ensemble du territoire national et a procédé à la saisie d'importantes quantités de produits impropres à la consommation. La non conformité de

l'étiquetage figure en tête de la liste des motifs de refoulement des produits contrôlés durant le Ramadan, suivie de la contamination des dattes par les insectes, de la non conformité sur le plan documentaire, et de la présence d'additifs alimentaires non autorisés par la réglementation en vigueur. Le non respect de la chaîne de froid et l'insalubrité des produits, sont aussi des raisons pour lesquelles certaines marchandises ont été saisies.