

Rabat, le 07/08/ 2013

COMMUNIQUE DE PRESSE N°13 /13

L'ONSSA renforce la vigilance vis-à-vis des produits laitiers importés

Suite à la notification de l'alerte concernant la présence de toxine botulique dans des produits laitiers fabriqués par la société Fonterra sise en Nouvelle Zélande, l'ONSSA informe l'opinion publique que les produits incriminés n'ont pas été importés par le Maroc et qu'un dispositif de veille sanitaire a été déclenché.

Les différentes investigations menées par les services du contrôle de l'ONSSA sur les importations de produits laitiers à partir de la Nouvelle Zélande ont révélé que l'essentiel des produits laitiers importés à partir de ce pays est constitué du beurre pasteurisé, des fromages et des protéines laitières qui ne font pas partie des produits concernés par cette alerte.

Toutefois et par principe de précaution, l'ONSSA a saisi tous ses services de contrôle opérant au niveau des Directions de Contrôle et de la Qualité (DCQ) et des postes d'inspection frontaliers du Royaume pour renforcer le contrôle sanitaire à l'importation de tout les produits laitiers fabriqués dans ce pays. De même, il a procédé à la sensibilisation des importateurs des produits laitiers sur la nécessité de s'assurer de la salubrité et de la conformité des produits fabriqués en Nouvelle Zélande avant leurs importations

Afin de protéger la santé du consommateur, les services du contrôle opérant au niveau des Directions de Contrôle et de la Qualité et des postes d'inspection frontaliers procèdent avant l'admission des produits importés sur le territoire national au contrôle systématique des produits alimentaires pour s'assurer de leur salubrité et leur conformité à la réglementation en vigueur. Il s'agit d'un :

- contrôle documentaire, destiné à vérifier l'authenticité des documents accompagnants les produits à l'importation et attestant que les produits sont propres à la consommation;

- contrôle d'identité, destiné à vérifier la conformité du produit importé par rapport au produit certifié par les autorités sanitaires du pays d'origine ;
- contrôle physique, destiné à vérifier les conditions de transport et d'étiquetage du produit. Des investigations analytiques de laboratoire peuvent également être entreprises pour vérifier la conformité et la salubrité du produit.

Dans le cas où ces investigations d'usage révèlent une non-conformité du produit, celui-ci est refoulé ou détruit conformément à la réglementation en vigueur.

L'ONSSA est un établissement public créé par la loi n° 25-08 et doté de la personnalité morale et de l'autonomie financière, il exerce 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.

Contact : M. Abderrahman Hansal
06-73-99-78-38
www.onssa.gov.ma