

AVIS AUX OPERATEURS

Procédure applicable à la mise sur le marché et l'usage des auxiliaires technologiques au sein de l'industrie agroalimentaire pour la décontamination des produits végétaux frais

Il est porté à la connaissance des responsables des établissements de production, des importateurs et des distributeurs des auxiliaires technologiques de décontamination des produits végétaux frais, que la mise sur le marché et l'usage de ces produits qu'ils soient produits au niveau national ou importés sont conditionnés par l'obtention d'une autorisation de cet Office.

A cet effet, les opérateurs doivent déposer au siège de l'ONSSA une demande d'autorisation de l'auxiliaire technologique accompagnée d'un dossier administratif et d'un dossier technique en deux (2) exemplaires composé des éléments suivants :

I/ Dossier Administratif :

- ✓ La lettre de demande : cachetée et signée par le responsable de l'établissement siégeant au Maroc selon le modèle en annexe ;
- ✓ Copie de la carte d'identité nationale (CIN) du responsable de l'établissement ;
- ✓ La fiche de présentation du dossier : cachetée et signée par le responsable de l'établissement selon le modèle en annexe.

II/ Dossier technique :

1. Données générales sur l'auxiliaire technologique :


- ✓ Désignation précise de l'auxiliaire technologique et dénomination commerciale ;
- ✓ Emploi prévu [rôle technologique et matrice(s) alimentaire(s) visée(s), quantités utilisées dans la chaîne de production] ;
- ✓ Usages autorisés dans d'autres pays avec précision des limites maximales s'elles existent ;
- ✓ Sources et références des instances scientifiques ayant évalué auparavant la substance : résultat des travaux sur la toxicologie des substances ainsi que des risques dans le domaine de la sécurité sanitaire.

2. Données techniques : Identité et caractérisation de la substance ou des substances dans le cas d'un mélange :

- ✓ Composition et formulation détaillées ;
- ✓ Spécifications physico-chimiques de chaque substance dans l'auxiliaire technologique ;
- ✓ Spécifications microbiologiques de l'auxiliaire technologique. *m*

3. Données sur l'innocuité et sécurité d'emploi :

- ✓ Les études toxicologiques réalisées sur l'auxiliaire en question ;
- ✓ Les études des résidus liés à l'utilisation de l'auxiliaire technologique ;
- ✓ Revue scientifique synthétique sur l'innocuité des l'auxiliaire technologique en question.


Pour le Directeur Général de l'ONSSA
et par délégation Le Directeur du Contrôle
des Produits Alimentaires
Signé : Dr. Abdelghni AZZI

MODELE DE LETTRE DE DEMANDE

ENTETE DEMANDEUR

Le :

A

Monsieur le Directeur Général de l'ONSSA

Objet : Demande d'autorisation d'emploi d'auxiliaire technologique appartenant à la catégorie des agents de décontamination des produits végétaux frais dénommé

Monsieur le Directeur,

Je soussigné, Monsieur (nom et prénom), de la société (raison sociale et l'adresse du site de production ou de stockage), demande aux autorités compétentes de bien vouloir autoriser l'auxiliaire technologique appartenant à la catégorie des agents de décontamination des produits d'origine végétale dénommé (dénomination commerciale ou le nom de marque) .

Le produit (Dénomination commerciale ou le nom de marque) est à base de (principes actifs) utilisé dans (type : produit alimentaire).

Il est fabriqué par(Nom et adresse du fabricant

En cas de demande d'informations complémentaires, nous vous prions de bien vouloir prendre contact avec Monsieur, Fax : Tél :, adresse e-mail.....

Veuillez agréer, Monsieur le Directeur Général, l'expression de mes salutations distinguées.

Signé :

PIED DE PAGE (INFORMATIONS GENERALES RELATIVES AU DEMANDEUR)

FICHE DE PRESENTATION DU DOSSIER

ENTETE DEMANDEUR

1. Nature de la demande :

- ☐ Nouvelle déclaration ☐ Modification :
- de la désignation commerciale ☐
 - de la composition ☐
 - des normes de contrôle ☐
 - Autres (à préciser) ☐

2. Désignation commerciale précise (marque) :

3. Distributeur/Fabricant siégeant au Maroc (nom, adresse, téléphone/fax (obligatoire)) :

4. Fabricant (nom, adresse, n° téléphone et fax) et fournisseur, le cas échéant :

5. Type de produit

Agent de décontamination des produits végétaux frais ☐

6. Description précise du domaine d'application et d'utilisation :

- Fruits et légumes destinés à la mise en conserve et la congélation ☐
- Champignons destinés à la mise en conserve et à la congélation ☐
- Fruits et légumes prêts à l'emploi ☐
- Champignons prêts à l'emploi ☐
- Herbes aromatiques prêts à l'emploi ☐
- Autres ☐ : à préciser :

7. Mode d'emploi :

- Le mode précis d'application (pulvérisation, trempage, etc.) ;
- Les instructions d'emploi (dose d'utilisation, temps de contact, température, etc.)
- La nécessité d'un rinçage final à l'eau.

8. La composition intégrale du produit : (indiquer une substance/ ligne) :

| 1/ substances actives : | Pourcentage de pureté de la substance | Teneur dans le produit fini (%) |
|--------------------------------|--|--|
| | | |
| | | |
| | | |
| 2/ Autres composants : | Pourcentage de pureté de la substance | Teneur dans le produit fini (%) |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | TOTAL = 100 % |