

ATELIER PRE- CCAFRICA SUR LES SYSTEMES NATIONAUX DE CONTROLE DES ALIMENTS

28 janvier 2013 à Yaoundé (Cameroun)

Présentation du Mali

PLAN DE PRESENTATION

- I. Cadre politique, juridique et réglementaire
- II. Cadre institutionnel des contrôles officiels
- III. Conception et contenu des programmes de contrôle
- IV. Laboratoires de contrôle
- V. Information/communication/formation

I. Cadre politique, juridique et réglementaire

1.1. Politique nationale de sécurité sanitaire des aliments

Le Mali a adopté en 2002 une Politique Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments.

Objectif : Assurer la protection de la santé des populations par la maîtrise de la qualité sanitaire des aliments.

Cette Politique prend en compte:

- ❑ les principes de l’OMS, de la FAO en matière de contrôle des aliments basés sur l’analyse des risques;
- ❑ Les dispositions des Accords SPS;
- ❑ le respect des règles d’hygiène sur toute la chaîne alimentaire:
 - l’application de ces règles « de la production à la consommation »;
 - la responsabilisation des producteurs sur la qualité des aliments;
 - la traçabilité des denrées alimentaires ainsi que des ingrédients entrant dans leur composition.

1.2. Législation de base du contrôle des aliments

1.2.1. Législation de base du contrôle des aliments d'origine végétale

Le contrôle des denrées alimentaires d'origine végétale au Mali est régi par:

- ❑ La Loi N° 02- 013 du 03 juin 2002 instituant le contrôle phytosanitaire en République du Mali ainsi que le Décret N°02- 305/PRM du 03 juin 2002 fixant les modalités d'application de la Loi N° 02- 013.

Textes complémentaires:

- La Loi N° 02- 014 du 03 juin 2002, instituant l'homologation et le contrôle des pesticides en République du Mali et le Décret d'application N°09- 313/PRM du 19 juin 2009 fixant les modalités d'application de la loi N° 02-014;
- L'Arrêté n° 06-3275/MA-SG du 10 août 2005 fixant les conditions de traitement de matériaux d'emballage à base de bois en république du Mali.

Ce texte a permis l'institutionnalisation de la norme internationale de la mesure phytosanitaire (NIMP) n° 15 de la CIPV.

1.3. Législation de base du contrôle des aliments d'origine animale

- ❑ La loi N°028 du 14 juillet 2011 instituant le contrôle des denrées alimentaires d'origine animale et des aliments pour animaux et le Décret d'application N°2011-440/P-RM du 14 juillet 2011.

Textes complémentaires :

- ❑ L'Arrêté Interministériel N° 7028/MRNE-MSPAS du 22/12/1987, portant réglementation de l'inspection sanitaire et de salubrité des produits d'origine animale destinés à l'alimentation humaine au Mali.
- ❑ La Loi N 02- 001/P-RM du 16 Janvier 2002 fixant les conditions de production, de transformation et de commercialisation du lait et des produits laitiers et le Décret No 02-304/P-RM du 03 Juin 2002 portant modalités d'application de la Loi N 02- 001.

1.4. Textes horizontaux du contrôle des aliments

- ❑ La Loi d'Orientation Agricole N°06-045 du 05 Septembre 2006.
- ❑ L'Ordonnance N°07-025/P-RM du 18 juillet 2007 portant organisation de la concurrence

- ❑ **Autres textes**
 - Le Décret N°06-259/ P-RM du 23 juin 2006 instituant L'Autorisation de Mise sur le Marché des denrées alimentaires, des aliments pour animaux et des additifs alimentaires et les arrêtés d'application_N°07-2650/MS-MEP-MA-MIC-MEF-SG du 26 septembre 2007; N°07-2651/MS-MEP-MA-MIC-MEF-SG du 26 septembre 2007 et N°07-2652/MS-MEP-MA-MIC-MEF-SG du 26 septembre 2007

 - Le Décret N°66/PG--RM du 02 mars 1962 portant création et fixant les modalités d'organisation et de fonctionnement du contrôle du conditionnement des produits de l'Agriculture, de l'Elevage, des Eaux et Forêts et des Industries Agricoles du Mali.

 - L'Arrêté No 01-2699/MICT-SG du 16 Octobre 2001, fixant la liste des produits prohibés à l'importation et à l'exportation.

1.5. Base scientifique des textes législatifs et réglementaires relatifs au contrôle des alimentaires

Les textes législatifs et réglementaires ont été relus ou élaborés sur la base des normes internationales (Codex, CIPV, OIE) et des dispositions des mesures SPS et du Règlement 07 de l'UMOA.

Ils prennent en compte:

- La chaîne alimentaire dans son ensemble ;
- L'approche basée sur l'analyse des risques ;
- La responsabilité première des opérateurs concernant la sécurité des produits mis sur le marché ;
- La transparence ;
- La possibilité de prendre des mesures d'urgence ;
- La reconnaissance d'autres systèmes de contrôle;
- Les obligations internationales.

II. Cadre institutionnel des contrôles officiels

2.1. Principaux départements ministériels impliqués

- Ministère de l'Agriculture ;
- Ministère de l'Elevage et de la Pêche ;
- Ministère de la Santé ;
- Ministère du Commerce et de l'Industrie ;
- Ministère des finances (Direction générale des Douanes ; structure d'appui en cas d'information provenant des réseaux d'alerte).

2.2. Services officiels d'inspection/contrôle

La Direction Nationale Des Services Vétérinaires (DNSV)

La DNSV est l'autorité nationale compétente en matière d'inspection/contrôle des aliments d'origine animale.

La Direction Nationale de l'Agriculture (DNA)

La DNA est l'autorité nationale compétente en matière d'inspection/contrôle des aliments d'origine végétale.

La Direction Nationale de la Santé (DNS)

La DNS a pour mission entre autre le contrôle de l'hygiène de l'infrastructure, du matériel et des équipements, des moyens de transport, du personnel et de l'eau.

La Direction Nationale du Commerce et de la Concurrence (DNCC)

La DNCC est chargée du contrôle de conformité des aliments et des pratiques commerciales.

2.3. Articulation des institutions de contrôle avec les administrations territoriales

- ❑ Au niveau national/central: Les services officiels de contrôle des aliments au Mali sont représentés par:
 - La division hygiène publique et salubrité (DNS),
 - La division législation et contrôle phytosanitaire (DNA),
 - La division inspection et santé publique vétérinaire (DNSV) et
 - La division de la législation et de la concurrence (DNCC).

 - ❑ Au niveau des huit (8) régions administratives et du District de Bamako, ils sont représentés par des Divisions législation contrôle des aliments placées respectivement chacune en ce qui la concerne sous la Direction régionale correspondante.

 - ❑ Les services sont représentés au niveau subrégional par des secteurs de contrôle et au niveau communal par des postes de contrôle.
- Les services régionaux , subrégionaux et communaux sont sous la tutelle des services déconcentrés de l'Administration territoriale.

2.4. Corps d'inspection/Activités d'inspection

- ❑ Les corps d'inspection sont: agronomes, vétérinaires, ingénieurs zootechniciens/SA, ingénieurs technologues alimentaires, ingénieur des industries, chimistes, microbiologistes, toxicologues, médecins, ingénieur en santé publique, épidémiologistes, agents du commerce/concurrence..
- ❑ Les activités d'inspection sont basées sur les principes d'évaluation des risques.

Le contrôle des aliments au Mali est effectué sur la base des procédures qui ont fait l'objet d'une large diffusion au niveau national. (Lesdites procédures sont en cours de relecture conformément aux dispositions du référentiel d'inspection des aliments en Afrique et des réglementations internationales applicables).

- ❑ La couverture nationale des actions de contrôle et d'inspection des aliments est fonction de l'importance des activités alimentaires des localités et des besoins de maîtrise des risques.
- ❑ L'insuffisance des ressources (humaines, matérielles et financières) ne permet pas une large couverture quantitative et qualitative des services de contrôle.
- ❑ Pour corriger cette insuffisance des accords de délégation de l'inspection à des organismes tiers sont signés.

2.5. Organisme national de coordination des actions de contrôle alimentaire

□ L'Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments (ANSSA)

Créée par la loi No 03- 043 /PRM du 30 Décembre 2003, l'Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments (ANSSA) est un Etablissement Public à caractère Scientifique et Technologique (EPST) ayant pour mission d'assurer la sécurité sanitaire des aliments.

Missions :

- Coordonner toutes les actions liées à la sécurité sanitaire des aliments;
- Apporter un appui technique et scientifique aux structures de contrôle ;
- Assurer l'appui technique et scientifique nécessaire à l'élaboration de la réglementation relative à la sécurité des aliments;
- Évaluer les risques sanitaires que peuvent présenter les denrées alimentaires;
- Appuyer les activités des systèmes de surveillance et des réseaux épidémiologiques; et
- Assurer la communication sur les risques.

2.6. Cadre de concertation des acteurs de la SSA

- ❑ Le Conseil National de la Sécurité Sanitaire des Aliments (CNSSA):
1 réunion ordinaire/an et des réunions extraordinaires en cas de besoin;

- ❑ Le Comité National du Codex (CNC): 1 réunion ordinaire/an et des réunions extraordinaires en cas de besoin;

- ❑ Le Commission Nationale de l'Autorisation de Mise sur le Marché (CNAMM): 1 réunion ordinaire/trimestre, réunions extraordinaires en cas de besoin

- ❑ Le cadre de concertation des services de contrôle et d'inspection des aliments: 1 réunion ordinaire/trimestre, réunions extraordinaires en cas de besoin;

Ces différents organismes à travers l'ANSSA (secrétariat technique) contribuent au partage d'information et à la mise en œuvre du plan national de contrôle et de surveillance des aliments sur tout le territoire national.

2.7. Rôle du Point Focal du Codex dans la SSA

❑ **Création** du Comité National du Codex (CNC) en 2005.

❑ **Composition du CNC:**

Le Comité National du Codex (CNC) regroupe l'ensemble des organismes impliqués dans la sécurité sanitaire des aliments (services de contrôle, services d'appui, acteurs de la production, du commerce, universités/instituts de recherche, experts, société civile, associations de consommateurs, représentants points focaux OIE, CIPV, point national d'information/notification SPS).

❑ **Organes Techniques (Sous-comités) du CNC :**

Dix sept (17) Sous-comités Codex représentant les domaines prioritaires pour le Mali.

Ces Sous-comités fonctionnent normalement grâce à l'appui matériel et financier de l'ANSSA.

2.7. Rôle du Point Focal du Codex (suite)

□ Rôle du Point Focal Codex:

- Organisation des réunions du CNC ;
- Organisation des réunions préparatoires des sessions des Comités Codex;
- Préparation et envoi de la position nationale aux Secrétariats/Comités/CAC;
- Organisation des réunions de restitution des sessions Codex;
- Envoi des rapports des missions Codex par Email aux parties concernées
- Préparation du rapport d'activité du CNC et envoi aux parties concernées;
- Appui à la préparation de la participation des délégués du Mali aux missions (Codex, UA/BIRA), USDA);
- Animation du centre de documentation, transmission des documents Codex aux parties intéressées;
- Transmission aux parties concernées des informations collectées au niveau de INFOSSAN ou d'autres organismes de SSA

III. Conception et contenu des programmes de contrôle

3.1. Programmes de contrôle/surveillance des aliments

Les résultats des études et informations collectées par l'ANSSA sont transmis aux gestionnaires des risques pour dispositions à prendre (surveillance épidémiologique, santé publique, orientations des politiques de contrôle).

Sur la base des résultats des études, des informations et alertes sur la sécurité sanitaire des aliments, des plans de contrôle et de surveillance sont élaborés pour des produits à risques par les services de contrôle avec l'appui technique et financier de l'ANSSA.

Des programmes de contrôle/surveillance conjoint sont élaborés et mis en œuvre par les services de contrôle/d'inspection avec l'appui matériel et financier de l'ANSSA.

NB: L'inexistence d'un plan formalisé permettant de réagir rapidement et efficacement en cas d'urgence ; ii) l'inexistence d'une procédure formalisée de communication avec le secteur privé ; iii) l'inexistence de procédures formalisées de rappel ou de retrait des produits à risque.

3.2. communication avec le secteur privé et les consommateurs

L'ANSSA a élaboré et validé son plan de communication sur les risques.

Les axes stratégiques contenus dans le plan de communication sont:

- Axe 1 : Développer la concertation entre les organes consultatifs, et au sein des services techniques.
- Axe 2 : Développer la concertation et l'information des travailleurs de l'Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments.
- Axe 3 : Développer la concertation et l'information en direction des partenaires au développement, des ONG et des professionnels du secteur agroalimentaire.
- Axe 4 : Populariser la notion du risque et faciliter son appropriation par l'ensemble des acteurs.
- Axe 5 : Professionnaliser les médias publics et privés à travers le renforcement de leurs capacités.
- Axe 6 : Mettre en place et former des comités de consommateurs (comités de sécurité sanitaire des aliments) au Mali.
- Axe 7 : Optimiser le flux d'information sur la politique de sécurité sanitaire des aliments.

IV. Laboratoires de contrôle

4.1. Laboratoires de contrôle:

Le Laboratoire Nationale de la Santé (LNS):

Domaine de compétence: Contrôle qualité des médicaments, aliments et boissons

NB: i) Laboratoire national de référence en matière de bactériologie alimentaire; ii) engagé dans la démarche d'accréditation.

Le Laboratoire Central Vétérinaire (LCV)

Domaine de compétence: analyse bactériologique, recherche des contaminants dans les aliments.

NB: i) Laboratoire national de référence en matière de recherche des pesticides dans les fruits; ii) engagé dans la démarche d'accréditation.

Le Laboratoire de Nutrition Animale (LNA)

Domaine de compétence: détermination de la valeur nutritive des aliments, la recherche de mycotoxines et de résidus de pesticides dans les aliments.

Le Laboratoire de Technologie Alimentaire (LTA)

Domaine de compétence: analyses physicochimiques et organoleptiques des aliments.

4.1. Laboratoires de contrôle (suite)

Le Laboratoire National des Eaux (LNE)

Domaine de compétence: Analyses physico-chimiques, bactériologique, toxicologique et microbiologique des eaux naturelles.

NB: Laboratoire National de Référence en matière de contrôle de qualité des eaux.

Le Laboratoire du Contrôle du Conditionnement des Produits Agricoles de la DNA

Domaine de compétence : Analyses physiques des produits et denrées alimentaires d'origine végétale.

Le Laboratoire National de Métrologie

Domaine de compétence : L'étalonnage des étalons des laboratoires d'analyses et des entreprises.

NB: Tous les sept laboratoires de contrôle sont implantés à Bamako.

4.2. Capacité des laboratoires

- ❑ Malgré la diversité des domaines d'intervention des laboratoires de contrôle des aliments au Mali, d'énormes efforts restent à déployer dans le domaine de la recherche :
 - des contaminants (mycotoxines, métaux lourds) dans les aliments ;
 - des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments ;
 - des additifs alimentaires dans les aliments ;

- ❑ En outre il faudra noter, la faible capacité des laboratoires du Mali à satisfaire des besoins des clients (Institutions de recherche, services de contrôle, industriels, ..)

Pour corriger cette insuffisance, des laboratoires sous-régionaux, régionaux et internationaux sont sollicités:

- Participation du laboratoire de l'Institut Pasteur de Dakar dans l'analyse des échantillons de l'enquête sanitaire UEMOA sur les produits d'origine animale ;
- Participation du Laboratoire d'hygiène Alimentaire lyonnais dans l'analyse des échantillons de l'étude sur le poisson fumé.

4.3. Participation des laboratoires à l'élaboration et à la mise en œuvre des programmes de contrôles

- ❑ Les laboratoires nationaux de contrôle des aliments participent à l'élaboration et à la mise en œuvre des plans de contrôle et de surveillance des aliments au Mali.

- ❑ Pour la mise en œuvre des plans de contrôle et de surveillance il n'existe pas de contrats/ formels entre les services de contrôle et les laboratoires pour la conduite des analyses. Des contrats ponctuels sont cependant signés pour l'exécution de certaines études ou contrôle.

- ❑ Les résultats des laboratoires de contrôle sont communiqués à l'ANSSA (organisme national de coordination des actions de contrôle au Mali) et aux services de contrôle.

V. Information, communication et formation

□ 5.1. Programmes d'accompagnement du secteur privé (formation, recyclage)

- Prise en compte dans les PO de l'ANSSA des programmes d'accompagnement du secteur (BPA, BPH, BPF, HACCP);
- Appui à l'élaboration des guides d'autocontrôle ;
- Accompagnement des entreprises pour l'obtention de l'AMM ;
- Accompagnement des entreprises pour la mise en place des Bonnes Pratiques et de méthode HACCP (PNSSA) ;
- Formation des professionnels sur les BPA, BPH, BPF, HACCP
- Appui à la filière mangue du Mali (Projet FANDC): géo référencement des vergers, formation et accompagnement aux BPA/BPH , registre des vergers, kits illustratifs de la traçabilité, cahier de charges des mangues à l'exportation

5.2. Programmes de formation des responsable assurance qualité

- ❑ Prise en compte de la sécurité sanitaire des aliments et du management de la qualité dans les programmes de formation des universités ;
- ❑ Formation des inspecteurs phytosanitaires et inspecteurs vétérinaires sur le contrôle des denrées alimentaires (FANDC) ;
- ❑ Initiations des inspecteurs phytosanitaires sur les procédures de contre des fruits et légumes (FANDC);
- ❑ Formation des responsables qualité sur les systèmes de maitrise de la SSA (PQAO) ;
- ❑ Formation des auditeurs qualité (CERCAP) ;
- ❑ Accompagnement des laboratoires dans le processus d'accréditation (PQAO) ;

5.3. communication avec les consommateurs

- ❑ Pour une meilleure coordination de leurs actions, les associations des consommateurs avec l'Appui de l'ANSSA des Aliments ont mis en place un réseau des associations œuvrant dans le domaine de la Sécurité Sanitaire des Aliments dénommé « Réseau MASSA ».

- ❑ Actions de communication menées par l'ANSSA :
 - Organisation des Semaines Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments (Les messages sont ils régulièrement revus en fonction des résultats des recherches, des programmes de surveillance et contrôle, des informations collectées) ;
 - Organisation du Prix National de la Sécurité Sanitaire des Aliments ;
 - Sensibilisation des décideurs et professionnels à travers tous le pays sur la politique nationale de sécurité sanitaire des aliments ;
 - Sensibilisation des consommateurs sur la sécurité sanitaire des aliments.
 - Appui à la mise en œuvre des activités de sensibilisation des associations de consommateurs ;
 - Création, formation des brigades d'hygiènes du réseau MASSA;
 - Elaboration des modules de formation sur la collecte de données et la gestion des TIAC.