



Le Système de Contrôle des Aliments au Kenya

Présenté par:

M. Robert M. Kilonzo

et

Dr. Moses Gathura

Plan de la présentation

1. Cadre Politique, Juridique et Réglementaire en matière de Contrôle des Aliments au Kenya
2. Cadre Institutionnel en matière de Contrôle des Aliments (NFSCC)
3. Programmes de Contrôle: Conception et Contenu
4. Services d'Inspection
5. Services d'Analyse
6. Approches Non Réglementaires : Information, Communication et Education/Formation

Cadre Politique, Juridique et Réglementaire en matière de Contrôle des Aliments au Kenya



- Le système de contrôle des aliments au Kenya figure dans différents statuts mis en œuvre par différents ministères/départements gouvernementaux et organismes de réglementation. Son approche est multi-sectorielle.

Cont.. Cadre Réglementaire



Actuellement, la responsabilité du contrôle de la sécurité sanitaire des aliments au niveau national est partagée entre les différents ministères et organismes gouvernementaux. Il y a 22 lois/réglementations en vigueur en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments, en application des diverses lois du Parlement, mises en œuvre par les différents organismes.

La Politique Nationale de Sécurité Sanitaire des Aliments

- L'objectif général de cette politique est d'établir et maintenir un système de sécurité sanitaire des aliments rationnel et intégré, *de la fourche à la fourchette*;
- Harmonise les efforts inter-agences;
- Minimise les conflits et chevauchements inter-agences;
- Assure la protection de la sécurité publique et du commerce des aliments d'une manière conforme aux Accords OMC/SPS et autres exigences internationales;
- Cette politique répond à des préoccupations en matière de sécurité sanitaire des aliments dans les vastes domaines de la législation, du cadre institutionnel, du suivi et de l'évaluation, de la traçabilité, des ressources, de l'information, de l'éducation et de la communication.

L'Autorité de Sécurité Sanitaire des Aliments qui est Proposée

- La Politique envisage l'établissement d'une Autorité Nationale de Sécurité Sanitaire des Aliments en vertu d'une loi adoptée par le Parlement.

Les Rôles de l'Autorité inclueront: -

- Procéder à des évaluations des risques;
- Protéger et promouvoir la santé humaine;
- Favoriser le développement ordonné de l'industrie alimentaire ainsi que des pratiques loyales dans le domaine du commerce alimentaire;
- Respecter les obligations internationales, en particulier celles qui découlent de l'adhésion du Kenya (exemple: à l'Organisation Mondiale du Commerce);
- Coordonner l'ensemble des infrastructures et services existants de contrôle des aliments et redéfinir leurs rôles afin d'éliminer les chevauchements et les conflits.

Le Comité National de Coordination de la Sécurité Sanitaire des Aliments (NFSCC)

- Le Comité National de Coordination de la Sécurité Sanitaire des Aliments (NFSCC) est un comité multi-sectoriel, qui a été initié par divers organismes/institutions gouvernementaux jouant un rôle dans la chaîne alimentaire.
- Présidence: Ministère de l'Agriculture
Secrétariat: Ministère de la Santé Publique et de l'Assainissement.
- Le NFSCC est chargé de coordonner toutes les activités de sécurité sanitaire des aliments dans le pays.

Le NFSCC

□ **Membres du NFSCC:**

Département des Services Vétérinaires, Département de la Production Animale, Département des Pêches, Bureau des Normes du Kenya, Services d'Inspection Phytosanitaire du Kenya (KEPHIS), Services Nationaux de Laboratoires de Santé Publique (NPHLS), Chimiste d'Etat, Institut de Recherche Médicale du Kenya (KEMRI), Université de Nairobi, Centre National du Thé du Kenya, Centre National du Café du Kenya, Institut de Recherche Agricole du Kenya (KARI), Centre National des Produits Laitiers du Kenya, Conseil du Contrôle des Produits Antiparasitaires, Ministère du Gouvernement Local, Autorité Nationale de Biosécurité (NBA)

□ **Les membres cooptés**

Organisation Mondiale de la Santé (OMS), Organisation pour l'Alimentation et l'Agriculture des Nations Unies (FAO) et l'ONUDI (Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel).

Mandat du NFSCC



- Harmoniser et coordonner la mise en œuvre des activités de sécurité sanitaire des aliments, y compris l'analyse de l'alimentation humaine et animale, l'inspection, l'application et l'éducation.
- Coordonner la formulation de la politique de sécurité sanitaire des aliments impliquant tous les acteurs de la chaîne alimentaire.
- Élaborer et utiliser un processus décisionnel transparent, fondé sur des preuves scientifiques, concernant les questions liées à la sécurité sanitaire des aliments.
- Coordonner l'information, l'éducation et la communication des questions liées à la sécurité sanitaire des aliments.
- Fournir des informations et des conseils aux consommateurs pour leur permettre de faire des choix éclairés.

Mandat du NFSCC



- Coordonner, suivre et vérifier les activités de sécurité sanitaire des aliments, y compris l'analyse des aliments, l'inspection, l'application et l'éducation.
- Identifier les besoins législatifs pour des systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments efficaces.
- Élaborer des stratégies de préparation aux urgences liées à la sécurité sanitaire des aliments.
- Identifier les besoins de renforcement des capacités pour la mise en œuvre d'un système national efficace de sécurité sanitaire des aliments.
- Renforcer les liens avec les institutions de recherche et les organismes internationaux sur les questions liées à la sécurité sanitaire des aliments.

SPS, INFORSAN et CODEX



- Le Kenya a un Comité National SPS, qui est responsable de la formulation des mesures SPS
- Le Comité National du Codex, le Comité National SPS et le Comité National de Coordination de la Sécurité Sanitaire des Aliments sont les points de convergence de tous les organismes gouvernementaux de réglementation
- Au niveau national, le Kenya a une personne-ressource point focal pour INFOSAN qui est responsable de la communication rapide des informations relatives aux événements relevant de la sécurité sanitaire des aliments

Règlementation en matière de sécurité sanitaire des aliments au Kenya (3)

SL	AGENCE	LOIS
1	Département de la Santé Publique	Loi sur la Santé Publique Chap. 242 (Rev.2002) Loi sur les Aliments, les Drogues et les Substances Chimiques Chap. 254 (Rev. 2002) Loi sur la Radioprotection Chap. 243 Loi sur les Licences de Boissons Alcoolisées Chap. 121 Loi sur les Liqueurs Traditionnelles Chap. 122 Loi sur le Contrôle de la Viande Chap. 356 (Rev. 1980)
2	Département des Chimistes d'Etat	Loi sur les Aliments, les Drogues et les Substances Chimiques Chap. 254 Loi sur les Licences de Boissons Alcoolisées Chap. 121 Loi sur les Liqueurs Traditionnelles Chap. 122 Loi sur les Pharmacies et les Poisons Chap. 244
3	Laboratoires Nationaux de Santé Publique	Loi sur les Aliments, les Drogues et les Substances Chimiques Chap. 254
4	KEMRI	Loi sur les Sciences et la Technologie (Amendement) 1979
5	Centre National des Pharmacies et Poisons	Loi sur les Pharmacies et les Poisons Chap. 244
6	Département des Services Vétérinaires	Loi sur le Contrôle de la Viande Chap. 356 Loi sur la Santé Animale Chap. 364 Loi sur les Engrais et Aliments pour Animaux Chap. 345 Loi sur les Produits Laitiers Chap. 336 Ordonnance sur la Production Végétale et le Bétail Chap. 321
7	Département des Pêches	Loi sur les Pêches Chap. 378
8	Conseil du Contrôle des Produits antiparasitaires	Loi sur le Contrôle des Produits Chap. 346

Règlementation en matière de sécurité sanitaire des aliments au Kenya (4)

SL	AGENCE	LOIS
9	Services d'Inspection Phytosanitaire du Kenya (KEPHIS)	Loi Agricole Chap. 318 Loi sur la Protection des Plantes Chap. 324 Loi sur les Produits Agricoles Chap. 319 Loi sur les Semences et les Obtentions Végétales Chap. 326 Loi sur la Suppression des Herbes Nuisibles Chap. 325 Loi sur les Engrais et Aliments pour Animaux Chap. 345 Loi sur le Contrôle des Produits Chap. 346
10	Institut de Recherche Agricole	Avis juridique en vertu de la Loi sur les Sciences et la Technologie Chap. 256
11	Autorité de Développement des Cultures Horticoles	Avis juridique en vertu du chap. 318
12	Département de la Production Végétale	Chap. 318, Chap. 319, Chap. 320, Chap. 321
13	Bureau des Normes (KEBS)	Loi sur les Normes Chap. 496
14	Conseil National pour la Science et la Technologie	Loi sur les Sciences et la Technologie Chap. 256
15	Centre National des Produits Laitiers	Loi sur les Produits Laitiers Chap. 336 Loi sur la Santé Publique Chap. 242
16	Centre National du Café du Kenya et Fondation pour la Recherche sur le Café	Loi sur le Café No. 9 de 2001
17	Autorité Nationale de Biosécurité	Loi sur la Biosécurité 2009

Programmes de Contrôle : Conception et Contenu

- La surveillance en matière de sécurité sanitaire des aliments est mise en œuvre conformément à la disposition légale spécifique.
- Voici quelques exemples: Programme de Gestion des Aflatoxines, Résistance aux Antimicrobiens (RAM) dans la chaîne de valeur de la viande.
- Le rappel d'aliments est une tâche effectuée à la fois par le secteur privé et le gouvernement. Le rappel est généralement obligatoire, associé à des activités de sensibilisation et de participation du public.

Services d'Inspection

- Les services d'inspection sont menés par les organismes de réglementation du gouvernement et il n'y a aucune participation de tiers. Chaque acteur gouvernemental tout au long de la chaîne alimentaire est responsable de l'inspection officielle prévue par la loi portant création de l'agence.
- Les inspections sont soit des contrôles de routine, soit des contrôles officiels programmés ou inopinés en fonction de l'objectif de l'inspection. Toutefois, les inspections sont effectuées pour confirmer si le système du producteur respecte les normes et les pratiques établies, et si les programmes de contrôle interne reposent sur les principes HACCP.

Services d'Inspection (suite)



- Les organismes gouvernementaux de réglementation effectuent à la fois les activités de contrôle des importations et les activités de contrôle des produits alimentaires domestiques, ainsi que les activités de contrôle des exportations, notamment la certification.

Services d'Analyse



- Les services d'analyse officiels sont fournis par les laboratoires gouvernementaux. Toutefois, en cas de manque de capacité, les laboratoires privés locaux et étrangers sont utilisés.
- Les laboratoires gouvernementaux font partie de ministères gouvernementaux ou d'organismes parapublics.

Approches Non Réglementaires : Information, Communication et Education/Formation

- Les programmes spécifiques sur les denrées alimentaires sont conçus pour aider le secteur privé à se conformer aux exigences fixées de sécurité sanitaire des aliments, comme par exemple le soutien apporté aux meuniers de maïs dans le cadre du programme de gestion des aflatoxines.
- Lors d'incidents de sécurité sanitaire des aliments, les messages sont envoyés aux communautés locales dans les langues locales par le biais des médias de masse.
- Plusieurs universités locales proposent des cours de certification sur la sécurité sanitaire des aliments, dont le récent Master of Science (Maîtrise ès Sciences) en Sécurité Sanitaire et Qualité des Aliments