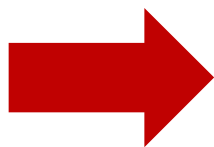




Royaume du Maroc

- Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires -

Réorganisation du système marocain de contrôle et de sécurité sanitaire des aliments:



**Création de l'Office National de Sécurité
Sanitaire des Produits Alimentaires**

Délégation Marocaine:

Mr SAAD Lhoussaine;
Dr AZZI Abdelghni

Cameroun, le 28 janvier 2013



Crises sanitaires & Contraintes

- 1. Apparition des maladies animales contagieuses et dangereuses pouvant être transmissibles à l'Homme comme la maladie de la vache folle, la grippe aviaire, etc.**
- 2. Expansion des dangers liés à l'alimentation comme les intoxications collectives, les résidus de pesticides et les contaminants des denrées alimentaires: dioxine, benzoperéne et la mélamine;**
- 3. Développement des systèmes de contrôle en ce qui concerne les maladies animales et les plantes et les produits alimentaires), fondés sur des bases scientifiques et ayant pour objectif d'assurer la sécurité du consommateur;**

Crises sanitaires & Contraintes (suite)

- 1. Diversification du commerce international des denrées alimentaires et la nécessité d'harmoniser les critères de sécurité et de qualité des ces denrées;**
- 2. Changement de mode de vie et le consommateur devient en plus en plus conscient de l'importance de la sécurité sanitaire des aliments.**

Situation au niveau international

- Évolution des modes de consommation et de production;
- L'attitude du consommateur a évolué vers une plus grande attention portée sur la sécurité et la qualité des produits (amplifiée par les crises sanitaires mondiales enregistrées dans les pays les plus développés



Concevoir une nouvelle approche, fondée sur une base scientifique permettant au producteur, tout au long de la chaîne de production alimentaire, de prévenir les risques d'intoxication et qui fixe ses obligations et responsabilités.

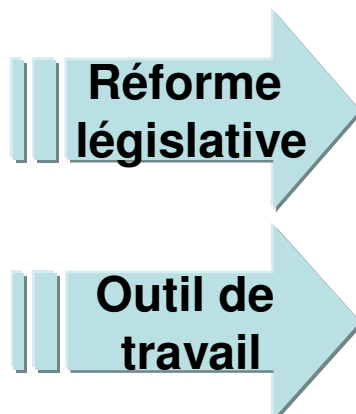


1. Assurer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires;
2. Renforcer la confiance du consommateur;
3. Renforcer la compétitivité du produit marocain.

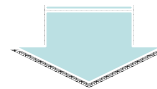
Situation au niveau National

La législation actuelle en vigueur au Maroc ne répond pas aux exigences internationales en matière d'hygiène et de salubrité des denrées alimentaires:

- ✓ Des professionnels non impliqués dans la gestion de la qualité et non encouragés à mettre en place un système d'auto contrôle au niveau de leurs entreprises ce qui pourra entraîner la mise sur le marché de produits non sûrs;
- ✓ Contrôle par sondage des produits finis;
- ✓ Difficulté de définir les responsabilités en ce qui concerne la sécurité sanitaire des produits mis en vente (Producteurs /vendeurs)

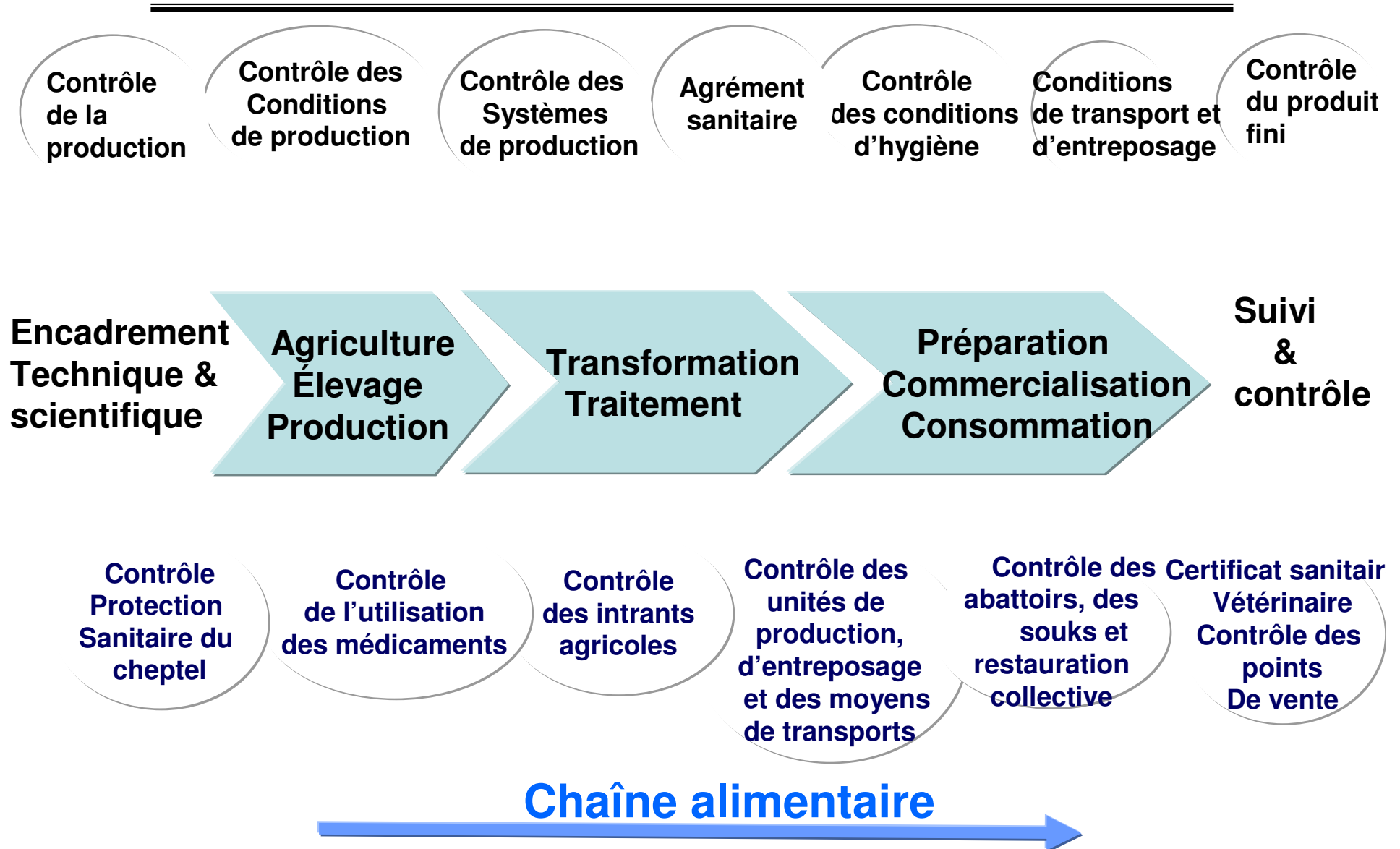


Projet de loi relative à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires



Office national de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires

Intervention tout au long de la chaîne alimentaire



ONSSA:

Cadre légal, missions et attributions

**CREATION DE L'OFFICE NATIONAL DE SECURITE SANITAIRE
DES PRODUITS ALIMENTAIRES**

**(A partir du 1er janvier 2010 par la Loi n°25-
08)**

- ❖ **ETABLISSEMENT PLACE SOUS LA TUTELLE DU MINISTERE CHARGE DE L'AGRICULTURE, DOTE DE LA PERSONNALITE MORALE ET DE L'AUTONOMIE FINANCIERE;**
- ❖ **EXERCE, POUR LE COMPTE DE L'ETAT, LES ATTRIBUTIONS RELATIVES A LA PROTECTION DE LA SANTE DU CONSOMMATEUR ET A LA PRESERVATION DE LA SANTE DES ANIMAUX ET DES VEGETAUX.**

MISSIONS ET ATTRIBUTIONS

Les principaux objectifs recherchés par la création de l'ONSSA:

- Protection sanitaire du patrimoine animal et végétal contre les maladies ;
- protection de la santé publique en limitant le risque de maladies d'origine alimentaire ;
- Garantir la salubrité des produits alimentaires mis en vente y compris les produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- Amélioration de l'encadrement sanitaire et phytosanitaire;
- garantir la sécurité sanitaire et la qualité et la conformité des produits alimentaires à l'import et l'export ;
- Mettre en place un environnement juridique encourageant les investissements dans le secteur agro-industriel.

NIVEAUX D'INTERVENTIONS

De l'exploitation

Au consommateur

EXPLOITATION

- Contrôle des conditions de production;
- Surveillance et contrôle des maladies;
- Contrôle des intrants (semences, pesticides, médicaments vétérinaires) et des additifs alimentaires.

TRANSFORMATION - TRAITEMENT

- Autorisation et agrément sanitaire;
- Contrôle des procédés;
- Contrôle des conditions de transformation, de traitement, d'entreposage et de transport .

COMMERCIALISATION

- Contrôle des conditions de mise sur le marché;
- Contrôle de conformité de présentation et étiquetage;
- Contrôle de la restauration collective.

DE L'ETABLE A LA TABLE

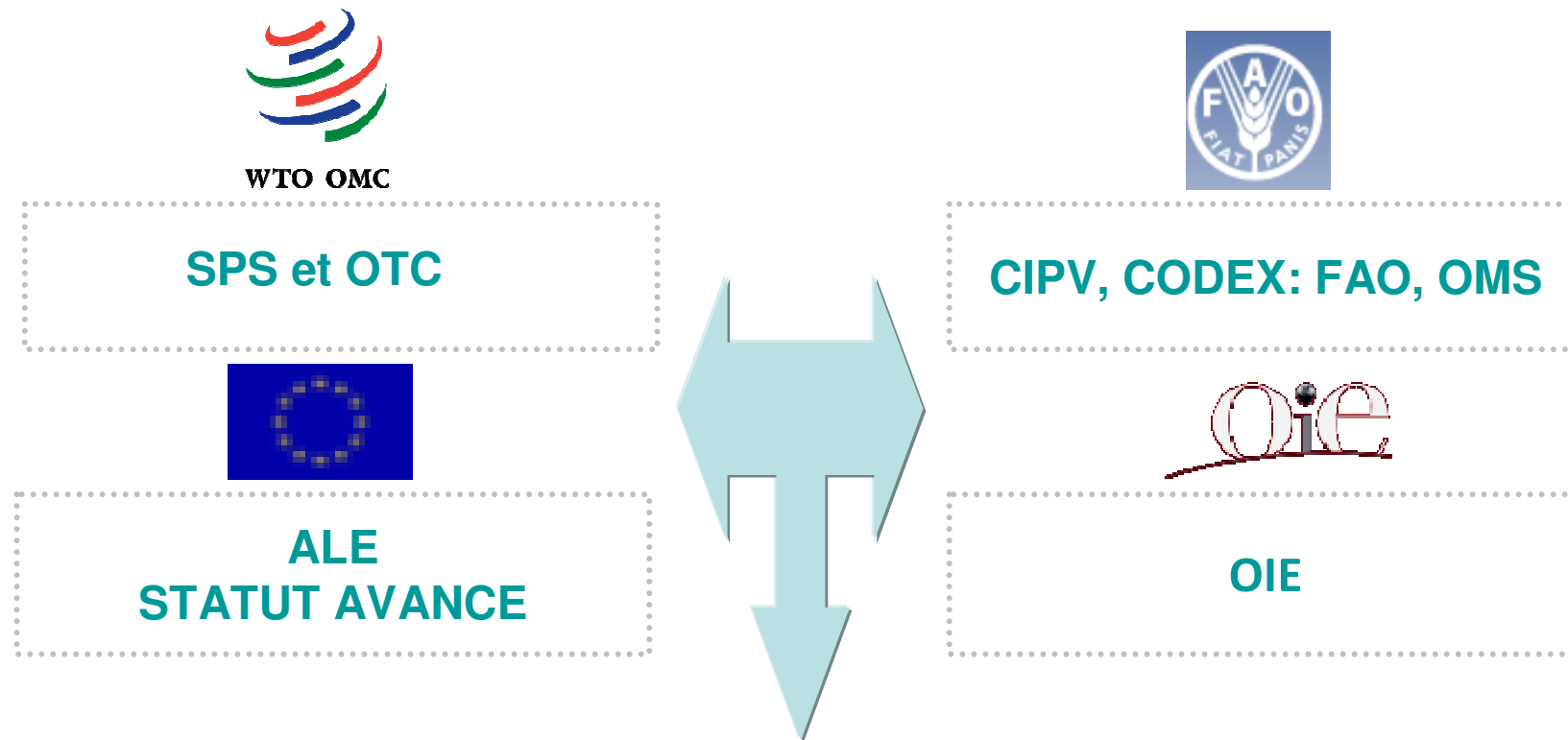
DE LA FOURCHE A LA FOURCHETTE

L'ONSSA assure également la présidence de plusieurs commissions ou comités interministériels

- ❏ commission interministérielle permanente pour le contrôle alimentaire et la répression des fraudes;**
- ❏ comité national du lait et produits laitiers;**
- ❏ comité national de biosécurité;**
- ❏ comité national d'agrément des laboratoires d'analyses;**
- ❏ comité national du codex Alimentarius et point focal du Maroc avec cette institution;**
- ❏ comité national des mesures SPS**

SUR LE PLAN INTERNATIONAL

La création de l'ONSSA permet de répondre aux recommandations et exigences des organisations spécialisées



**SYSTEME NATIONAL EFFICACE DE CONTROLE DES ALIMENTS
ET
UNE STRATEGIE DE SECURITE SANITAIRE**

POUR REALISER SES MISSIONS, L'ONSSA DISPOSE D'IMPORTANTES OUTILS

OUTILS DE DECISION ET DE CONTRÔLE

- Conseil d'Administration
- Comité exécutif
- Comité de veille sanitaire

OUTILS JURIDIQUES

- 37 Lois;
- 280 textes d'application (Décrets et Arrêtés ministériels);
- 5 projets de loi;
- 53 projets de textes d'application.

OUTILS D'INTERVENTION

- 3 Directions Centrales;
- 10 Directions Régionales;
- 5 DCQ aux postes frontières;
- Services provinciaux et leurs brigades mobiles.

OUTILS D'INVESTIGATIONS

- 3 Laboratoires nationaux;
- 14 Laboratoires Régionaux.

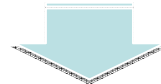
Dotation de l'ONSSA d'un outil juridique pertinent

La législation en vigueur au Maroc ne répond pas aux exigences internationales en matière d'hygiène et de salubrité des denrées alimentaires:

- ✓ Des professionnels non impliqués dans la gestion de la qualité et non encouragés à mettre en place un système d'auto contrôle au niveau de leurs entreprises;
- ✓ Contrôle par sondage des produits finis;
- ✓ Difficulté de définir les responsabilités en ce qui concerne la sécurité sanitaire des produits mis en vente (Producteurs /vendeurs)



loi relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires

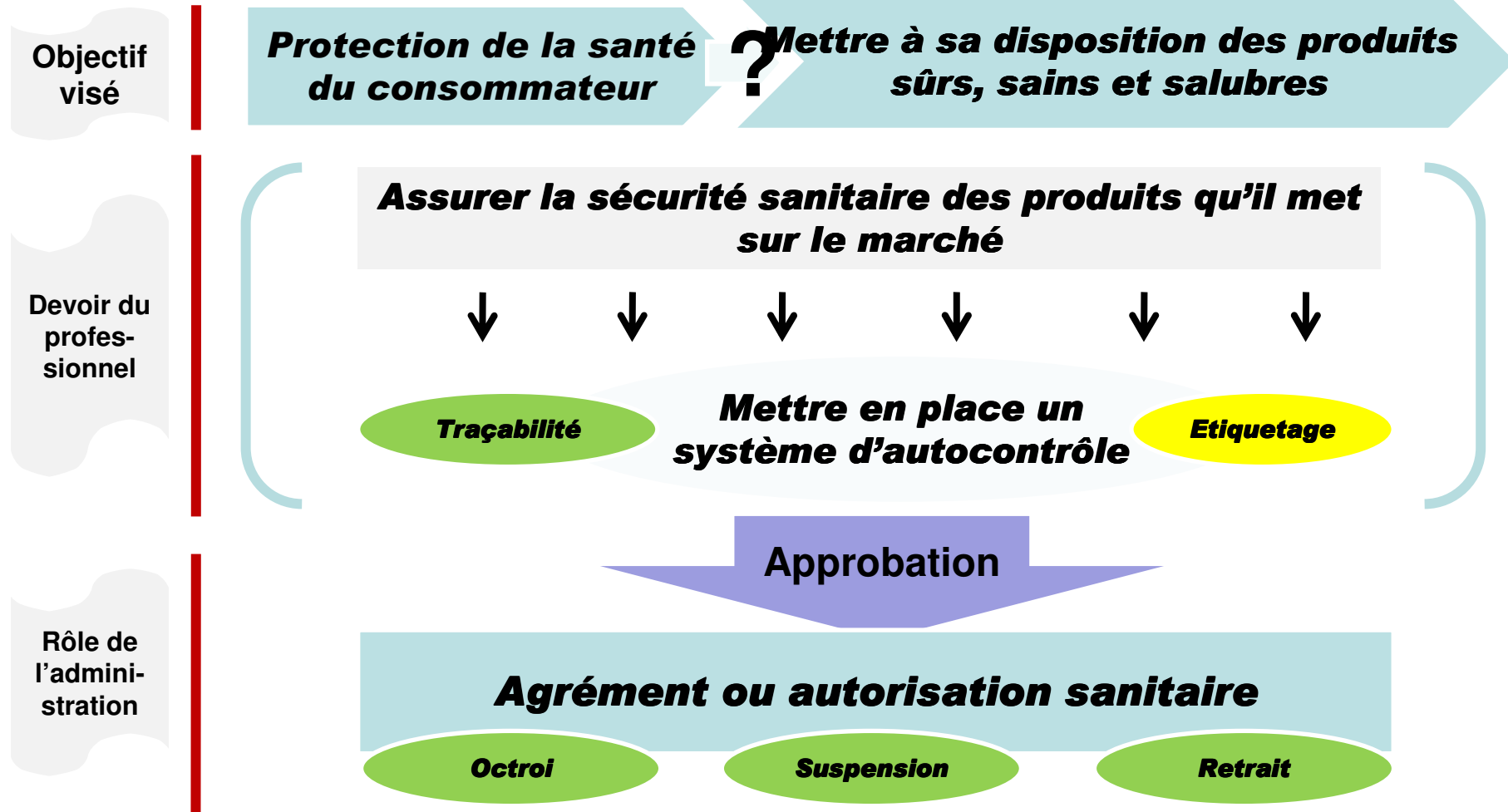


Outil de travail:

Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires

La sécurité sanitaire des aliments

- De quoi s'agit-il en fait? -



Objectifs de la Loi SSA

- ❖ Établit les principes généraux de sécurité sanitaire des denrées alimentaires;
- ❖ Détermine les conditions dans lesquelles les denrées alimentaires et les aliments pour animaux doivent être élaborés, produits et commercialisés pour être qualifiés de produit sûr;
- ❖ Prévoit les prescriptions générales visant à ne permettre la mise sur le marché que des produits sûrs;
- ❖ Indique les règles obligatoires d'information du consommateur, via l'étiquetage des denrées alimentaires et des aliments pour animaux et la détermination des documents d'accompagnement.

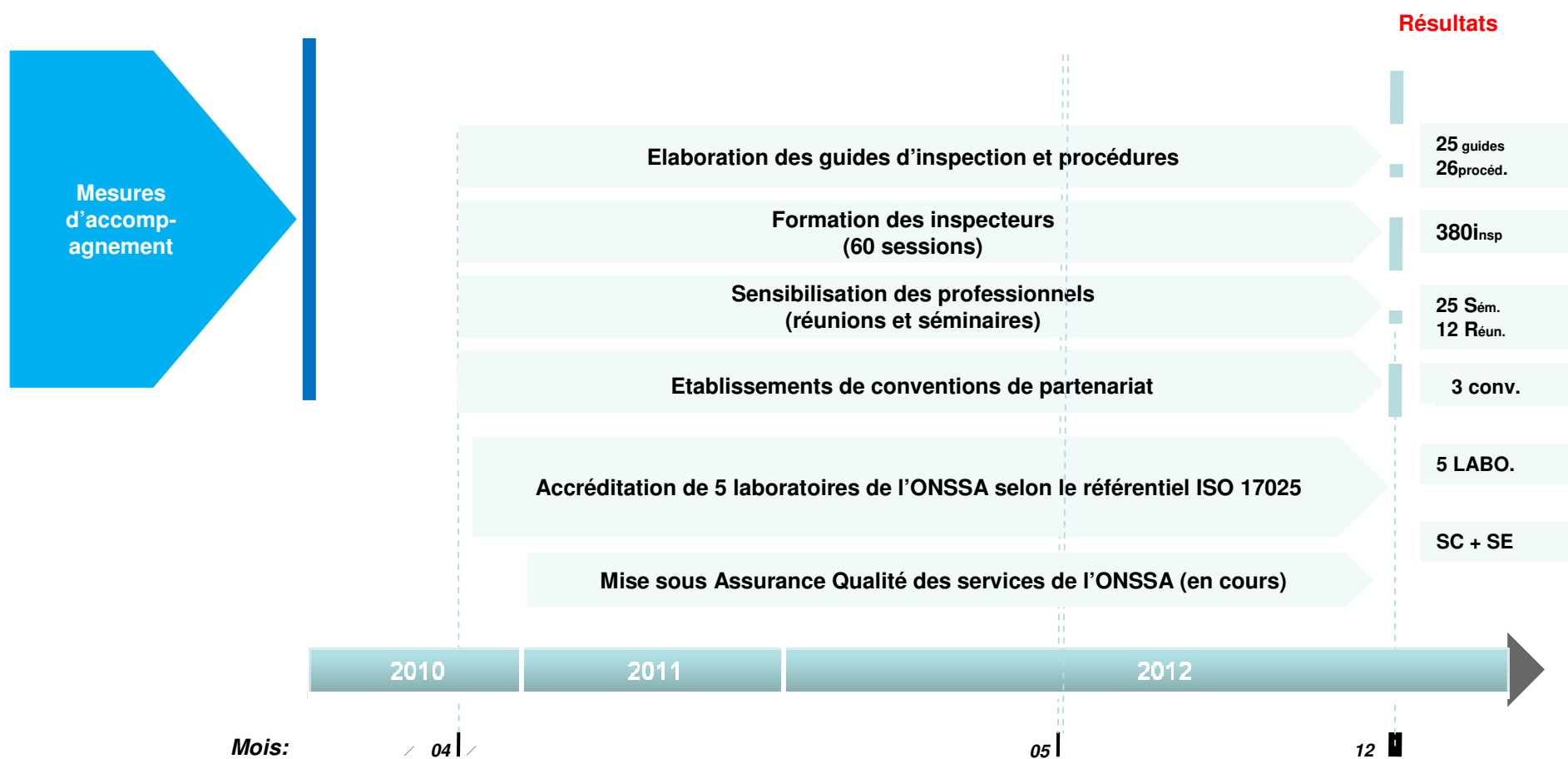
Actions entreprises
par l'ONSSA depuis 2010

Tenue de réunions de concertation
avec les organisations professionnelles

Actions entreprises:

- ❖ ***Informier et sensibiliser sur le contenu de la loi 28.07;***
- ❖ ***Discuter des modalités pratiques à développer pour réussir la mise en place des nouvelles dispositions de la loi 28-07;***
- ❖ ***Valider en concertation le contenu des textes pris en application de la loi 28.07 (Décrets et arrêtés);***
- ❖ ***Réaliser des visites de prise de contact avec certains professionnels.***

Actions entreprises par l'ONSSA depuis 2010 (suite)



***MERCI POUR
VOTRE AIMABLE
ATTENTION***

Site Web de l'ONSSA

www.onssa.gov.ma