



ORGANISATION DES  
NATIONS UNIES  
POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



**F**

**Point 4.1 b) de l'ordre du jour**

**GF/CRD Senegal-1**

**LANGUE ORIGINALE**

**FORUM MONDIAL FAO/OMS DES RESPONSABLES DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE  
DES ALIMENTS**

***Marrakech (Maroc), 28 – 30 janvier 2002***

**SECURITE SANITAIRE DES PRODUITS ALIMENTAIRES  
AU SENEGAL**

*Les opinions exprimées dans les documents du Forum mondial sont celles de leurs auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de la FAO ou de l'OMS. Les appellations employées et la présentation des données n'impliquent de la part de la FAO et de l'OMS aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.*

# FORUM MONDIAL SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

MARRAKECH (MAROC) DU 28 AU 30 JANVIER 2002

## SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS ALIMENTAIRES AU SÉNÉGAL

- I. INTRODUCTION
- II. BASE JURIDIQUE (RÉGLEMENTATION ET NORMALISATION)
  - II.1 LES ACTES JURIDIQUES EN RIGUEUR AU SÉNÉGAL
- III. ORGANISATION DE LA DIVISION LÉGISLATION, CONTRÔLE  
PHYTOSANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DE LA DPV
  - III.1 PERSONNEL ET POSTE DE CONTRÔLE
  - III.2 LABORATOIRES
- IV. RECOMMANDATIONS

*Alhouseynou Moctar Hanne*

## SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS ALIMENTAIRES AU SÉNÉGAL

### I. CONTEXTE

Au Sénégal, comme partout ailleurs, la sécurité sanitaire des produits alimentaires est parvenue du centre des préoccupations des consommateurs, particulièrement des pays occidentaux et demeure l'enjeu majeur du secteur agro-alimentaire, s'imposant comme la problématique émergente, mue essentiellement par des impératifs économiques, mais aussi de plus en plus par des préoccupations internes de santé publique (sécurité, garantie sans risque pour la santé).

### II. BASE JURIDIQUE : RÉGLEMENTATION ET NORMALISATION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS ALIMENTAIRES PAR LE POUVOIRS PUBLICS

Le contrôle technique de qualité, la démarche de la promotion qualitative et de la valorisation des produits est assuré au Sénégal par structures de contrôle publique.

- La Direction de la Protection des Végétaux par la Division Législation Contrôle Phytosanitaire et Qualité.
- La Direction de l'Élevage (Bureau Hygiène et Industrie des denrées alimentaires d'origine animale et services régionaux de l'élevage.)
- La Direction de l'Océanographie et des pêches maritimes par le (Bureau du Contrôle des Produits halieutiques et services régionaux des pêches.
- Le Service National d'hygiène  
En rapport avec le Ministère du Commerce (Division de la Consommation et de la Qualité.)

Au Sénégal, il n'existe pas de structure unique regroupant sous le coup de contrôle comme c'est le cas dans plusieurs pays.

Les contrôles sont effectués en vertu de certaines conventions régionales, internationales (CPI-OUA, CIPV de la FAO) des accords tels que les mesures sanitaires et phytosanitaire (SPS), OTC de l'OMC, des normes telles que codex alimentarius, des directives et des règlements internationaux ou régionaux.

.../...

## II.1 LES ACTES JURIDIQUES EN VIGUEUR AU SÉNÉGAL

Des règlements sanitaires portant sur l'hygiène et des textes spécifiques à certaines denrées, renforcent cet arsenal juridique sur le contrôle pour la sécurité sanitaire des aliments.

- Le contrôle de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires est régi au Sénégal par une loi de base : la loi 66-48 du 27 mai 1966.
- La loi fondamentale est complétée par deux décrets de portée générale, les lois 68-507 et 68-508 du 7 mai 1968.
- Le premier précise les conditions de contrôle à l'importation et des mesures d'ordre pratique d'exploitation des produits alimentaires.
- Le deuxième décret traite des procédures de contrôle , de prélèvement, de saisie et des analyses en matière de répression de fraudes.
- Décret 60-121 SG du 10 mars 1960 instituant un contrôle phytosanitaire des végétaux, parties des végétaux et produits végétaux entant ou sortant du Sénégal.
- Décret 60-122 SG du 10 mars 1960 instituant la lutte Phytosanitaire au Sénégal contre les organismes nuisibles de végétaux.
- Le décret 99-259 du 24 mars 1999 instituant un contrôle de qualité des produits horticoles au Sénégal.
- L'arrêtée 00-3309 du 15-03-2000 portant organisation de la DPV et la création d'un bureau de contrôle de Qualité application au décret 99-259 du 24 mars 1999.
- Le décret n° 69-891 du 25 juillet 1969 réglementant le Contrôle du lait et de produits laitiers destinés à la consommation humaine.
- Décret n° 89-543 du 05 mai 1989 portant réglementation de l'inspection sanitaire et salubrité des animaux de boucherie, de viande et sous-produits destinés à l'alimentation humaine.
- Le décret n° 62-0258 du 05 juillet 1962 relatif à la police sanitaire des animaux.
- Le décret 69-132 du 12 février 1969 relatif au contrôle de produits pêches.
- Comité National du codex alimentarius crée par décret n° 83-1204 et est abrité par le Ministère de la Santé et de la prévention (Service National de l'Alimentation et de la nutrition ; SNAN).

.../...

### III. ORGANISATION DE LA DIVISION LÉGISLATION CONTRÔLE PHYTOSANITAIRE ET QUALITÉ DE LA DPV

Le bureau de contrôle des produits agricoles permet d'assurer sur le plan qualitatif et phytosanitaire, la conformité et la sécurité des dits produits afin de la valoriser au mieux.

Il a aussi paru judicieux, pour permettre d'économiser les moyens, de faire réaliser simultanément le contrôle phytosanitaire et de la qualité à tous les stades (de la production, stations de conditionnement jusqu'aux dernières vérifications au niveau des Postes de Contrôle Ports et Aéroport notamment pour les produits exportés ou importés.

Pour la partie exportation, l'obligation de se conformer aux normes de résidus des pesticides (LMR), un travail d'anticipation qui prend en charge la traçabilité et une démarche qualité de plus en plus exigée par les consommateurs occidentaux a été fait par le Ministère de l'Agriculture et de l'Élevage.

A cet effet, le Comité National de qualité intrinsèque crée par arrêté n° 003405 du 9 mai/01, a pour mission :

De garantir une maîtrise et un contrôle des normes de résidus de pesticides dans les fruits et légumes.

D'offrir une bonne technicité de l'évaluation des niveaux de résidus de pesticides, des additif, des colorants dans les produits.

- D'assurer une gestion appropriée des risques liées à l'utilisation des pesticides.
- D'élaborer un code de bonne conduite et appuyer les producteurs afin d'assurer une bonne pratique de lutte phytosanitaire qu'elle soit chimique et/ou dans le cadre d'une gestion intégrée.

D'informer en permanence les services d'encadrement de la production horticole, des organisations professionnelles de production et d'exportation sur toute nouvelle réglementation relative à l'utilisation des pesticides et aux normes sur les produits horticoles.

Je signale au passage par lettre n° 6365 GD/mcn du 23 février 1994 de la délégation de l'Union Européenne au sens de l'article 9 du règlement 2251/92 CEE remplacé actuellement par le règlement CE/1148/2001, la Direction de la Protection des Végétaux a été agréé provisoirement pour faire le contrôle de conformité des fruits et légumes au Sénégal.

.../...

### III.1 LES PERSONNELS ET POSTES DE CONTRÔLE

Postes de Contrôle : l'aéroport Léopold Sédar Senghor, les Ports Autonome de Dakar, de Ziguinchor, de Kaolack, et Postes de Contrôle terrestres de Tambacounda, Kolda, Bargny.

Personnels : plus de 32 fonctionnaires assermentés :

Ingénieurs Agronomes, Chimistes, Ingénieurs des Travaux Agricoles, Techniciens Supérieurs en Protection des Végétaux, Agents Techniques d'Agriculture et laborantins interviennent dans les Contrôles Phytosanitaires et de la Qualité travaillent en étroite collaboration avec les laboratoires existants.

### III.2 LES LABORATOIRES

En plus des laboratoires d'entomologie, de Phytopathologie et Malherbologie, de nématologie qui ne sont pas très fonctionnels existants au niveau de la Direction de la Protection des Végétaux, d'autres relevant du patrimoine privé sont souvent sollicités.

Il s'agit pour l'expertise microbiologiques :

*Institut Louis Pasteurs pour la virologie*

*Institut Louis Pasteurs pour la bactériologie*

*Institut de technologie alimentaire*

Pour l'expertise physico-chimique

Pesticides multi-résidus, carbonates, dithiocarbonates, urée et phénoxy, herbicides : laboratoire de Locustox (DPV).

Physico-chimie (nitrites/nitrates) : Institut de Technologie Alimentaire  
éléments en traces : École Supérieur Polytechnique de l'Université Cheikh Anta Diop de Dakar.

## IV. RECOMMANDATIONS

Pour contribuer à structurer et à coordonner le système de contrôle et de la qualité des produits alimentaire d'une manière générale pour une sécurité sanitaire des aliments, il faut lever certaines contraintes telles que l'amélioration de l'arsenal juridique incomplet, dès fois inadapté. Des normes alimentaires peu exploitées.

Des structures de contrôle souffrant d'une pénurie en moyen humains et matériels.

.../...

- Mettre en place ou actualiser et harmoniser la réglementation de sécurité alimentaire et phytosanitaire même la base de l'analyse des risques dans tous les secteurs de la production alimentaire.
- Réorganiser et redynamiser les services de contrôle au niveau des ressources humains, de l'équipement et de moyens de contrôle.
- Des manuels d'assurance qualité spécifiques des analyses des pesticides et autres doivent être établis afin que les laboratoires soient en mesure de répondre aux limites maximales en résidus (LMR) et autres normes fixées par le codex alimentarius et la réglementation Européenne.
- Développer la Coopération entre les structures de Recherche et les services de contrôle au plan national et régional.
- Identifier la façon dont les pays de la sous-région pourraient coopérer entre eux pour promouvoir l'harmonisation des législations et réglementations en matière de sécurité alimentaire sur la base des normes internationales codex et des accords sur les mesures sanitaires et phytosanitaires.  
Mettre en commun certaines des ressources et capacités existants (ressources humaines, laboratoires).
- Mettre l'accent sur la formation des agents de contrôle et des laboratoires.