



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

Point 4.2 b) de l'ordre du jour

GF/CRD Mali-1

LANGUE ORIGINALE

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

Marrakech (Maroc), 28 – 30 janvier 2002

**APPROCHES INTEGREES DE LA GESTION DE LA
SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS TOUT AU
LONG DE LE CHAINE ALIMENTAIRE**

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.

COMMUNICATION DE LA DELEGATION DU MALI

Thème :

Approches intégrées de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne alimentaire

Dans le cadre du contrôle sanitaire des denrées alimentaires d'origine animale et végétale les contrôles sont effectués par les agents assermentés de l'Etat (Direction Générale du Contrôle et de la Réglementation, le Laboratoire National de la Santé, la Direction Nationale de la Santé, le Laboratoire Central Vétérinaire, la Direction Nationale du Commerce et de la Concurrence) et les brigades d'hygiène des communes.

En plus des structures étatiques et leurs démembrements jusqu'au niveau communal, interviennent dans la gestion de la sécurité sanitaire des aliments et la gestion des risques liés à la consommation des denrées alimentaires les Organisations Non Gouvernementales (ONG), l'Association des Consommateurs du Mali, l'Association Malienne pour la Qualité, l'Association Malienne des Exportateurs des fruits et Légumes, Agence Malienne pour la Promotion des filières Agricoles, l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture.

L'effort déployé par les différents intervenants est soutenu par l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) et l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO). La manifestation de cet engagement est l'objet de cette concertation

Au Mali, le contrôle sanitaire des denrées/produits alimentaires porte principalement sur :

- les qualités organoleptiques des denrées/produits alimentaires
- la qualité bactériologique
- les qualités physico-chimiques
- le respect des normes d'hygiène et de salubrité tout au long de la chaîne alimentaire (de la production à la consommation en passant par la transformation et la distribution)
- le respect des calendriers de visites médicales périodiques par les manipulateurs des produits

Le contrôle touche les produits d'importation qui sont soit consommés ou soit transformés pour d'autres fins, les industries alimentaires, le mode et les

conditions de distribution des produits alimentaires et les lieux publics de restauration.

Les importations / exportations :

Tous importateurs ou exportateurs de produits doivent s'adresser au chef de poste de contrôle dans le temps prévu par les textes réglementant le conditionnement de chaque produit.

Tous les produits alimentaires importés font l'objet de contrôle avant de franchir le cordon douanier. Ainsi les agents veillent sur le respect des normes en vigueur (la vérification de la conformité des documents d'importation et d'exportation) et aussi le respect des caractéristiques sanitaires des produits (qualité bactériologique, chimique, qualité biochimique, la présence de produits chimiques nocifs).

Le contrôle à l'exportation s'effectue dans les stations au site de conditionnement par les agents des postes de contrôle existant.

Le contrôle à l'importation s'effectue sur les lieux de débarquement (de destination) des produits dans les centres urbains par les agents des postes de contrôle qui y résident.

Les industries (unités de transformation) alimentaires :

Avant l'implantation des unités de fabrication ou de transformation des denrées ou produits tout un ensemble d'activités sont menées par les services compétents impliqués dans la gestion de la sécurité sanitaire des aliments à savoir :

- l'étude des dossiers de construction et la visite de site d'implantation sont effectués par :
 - Direction Nationale des Industries
 - Direction Nationale de la Santé
 - Direction Nationale de l'Assainissement et de Contrôle des Pollutions et des Nuisances
 - Direction Nationale de l'Urbanisme et de la Construction

- la réception technique est effectuée par :
 - Direction Nationale des Industries
 - Direction Nationale de la Santé
 - Direction Nationale de l'Assainissement et de Contrôle des Pollutions et des Nuisances
 - Direction Nationale de l'Urbanisme et de la Construction

Les inspections sanitaires :

Sont effectuées dans les industries / fabriques alimentaires, les abattoirs / aires d'abattage, boutiques, les pâtisseries, les hôtels, les restaurants, les gargotes, les rôtisseries, les boucheries, les surfaces de vente, les marchés. Les inspections sanitaires sont menées par les services de la santé, de la réglementation et du contrôle et les brigades d'hygiène des communes. Les agents de contrôle vérifient au cours des inspections :

- le respect des normes d'hygiène et de salubrité tout au long de la chaîne alimentaire (de la production à la consommation en passant par la transformation et la distribution) ;
- l'approvisionnement en eau potable ;
- la gestion des déchets liquides et solides ;
- le respect des calendriers de visites médicales périodiques ;
- les mesures de protection individuelles et collectives
- conditions de travail.

La pression d'inspection est hétérogène et dépend du dynamisme de la structure ou du responsable capable de prendre des initiatives. Les dispositions en vigueur prévoient au moins une inspection par unité/an. qui du reste n'est pas respecté.

Il n'existe pas de planification des interventions déterminées par les administrations centrales .

Le pays ne dispose pas de banques de données centralisées fiables par rapport au nombre de sorties réalisées par structures intervenant dans la gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

Législations

Les opérations de contrôle et de vérification s'effectue sur la base de textes législatifs et réglementaires définis dans 16 arrêtés ministériels datant pour la plupart des années 1960, les lois et décrets , définissant les normes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments..

A cela s'ajoute les textes de création et d'organisation des différentes structures.

Au niveau des communes il existe des dispositions réglementaires (arrêtés communaux) qui les permettent d'intervenir dans le contrôle de la qualité des denrées et produits alimentaires.

L'intervention des laboratoires :

Le laboratoire National de la santé et le Laboratoire vétérinaire Central et le Laboratoire des Eaux constituent les structures de références pour confirmer et/ou infirmer les suspicion des services de contrôle sur le terrain. Ils vérifient

les qualités bactériologiques et physico-chimiques des aliments, la présence des produits chimiques nocifs (pesticides)

Le rythme de contrôle est fonction de la demande et de la situation épidémiologique non satisfaisante dans le pays.

Au cours de l'année 2001, le Laboratoire National de la Santé a effectué trente (30) sorties dans le cadre du contrôle de la qualité des aliments et de l'eau. Il a été analysé 544 échantillons de produits alimentaires et 444 échantillons prélevés au niveau des points d'eau. Ces inspections ont concerné les unités agroalimentaires, les brasseries, les pâtisseries, les surfaces de vente, les hôtels et les restaurants de certain standing.

Les échantillons prélevés font l'objet d'analyse bactériologique, physico-chimique.

Les résultats de ces différentes analyses ont montré que 80 % des échantillons prélevés au niveau des unités alimentaires à caractère semi artisanal n'était pas conforme aux normes admises sur le plan bactériologique. Sur l'ensemble des analyses effectués au cours de cette année 10,83 % des échantillons prélevés sur les produits alimentaires et 23 % des échantillons d'eau n'étaient pas conformes aux normes bactériologiques et ou physico-chimiques.

Sur les 06 unités agroalimentaires ayant fait objet d'inspection, le plus souvent les problèmes notifiés étaient liés aux étiquetages (pas de date de péremption, emballage, ingrédients utilisés ne sont pas inscrits sur les emballages). Par rapport à certains produits d'importation, les inscriptions relatives à la composition ne sont pas en conformité avec les résultats des analyses.

Bien que faisant parti de ses attributions le Laboratoire National ne vérifie pas les caractéristiques nutritives des échantillons.

A Bamako, dans le cadre du contrôle de la qualité des denrées alimentaires d'origine animale et végétale les services de la Réglementation et du Contrôle au cours des deux dernières années ont procédé à la saisie et à la destruction des soixante dix (70) tonnes de denrées alimentaires avariées, la destruction des produits pharmaceutiques vétérinaires périmés (10 tonnes). Les motifs essentiels de saisie sont les péremptions, les avaries, les prohibitions ou interdictions, cabossages, non conformité et fraudes.

Des activités importantes sont menées dans le cadre de l'assainissement des lieux de vente de viande et de la réorganisation de la profession de bouchers en rapport avec l' Office Malien de Bétail et de la Viande (OMBEVI).

En plus des actions médiatiques (débat télévisés, radiodiffusés, rencontres avec la presse écrite ...) sont organisées et menées.

Les formations/ recyclage et sensibilisation :

Les formations recyclages et la sensibilisation sont assurés par les différents ministères engagés dans la gestion de la sécurité sanitaire des aliments . Cela s'explique par le fait que les préoccupations dans ce domaine ne sont pas les mêmes pour tous les ministères. En plus des structures étatiques les activités de formation et de sensibilisation sont menées par les ONG et des associations.

Les formations / recyclage et la sensibilisation portent principales sur :

- l'encadrement et la formation des cadres et des paysans dans l'utilisation des intrants agricoles (pesticides) ;
- la maîtrise des techniques de transformation des produits agroalimentaires
- les normes et procédures d'hygiène ;
- la promotion des pratiques et comportements favorables en matière d'hygiène alimentaire (messages radio, télé, affiches sketch) ;
- la vulgarisation des textes législatifs et réglementaires ;
- la formation aux techniques de contrôle de la qualité bactériologique et physico-chimique des aliments.

Au cours de l'année 2000 – 2001 dans le cadre de l'organisation de la CAN des efforts importants ont été déployés pour assurer la salubrité et l'innocuité des aliments aux lieux publics de restauration ? Ainsi tous les techniciens d'hygiène ont bénéficié de la formation en technique de contrôle de la qualité bactériologique et physico-chimique de l'eau et des aliments, les représentants (60) des restaurants et hôtels des sites CAN ont formés en règles et pratiques simples en matière d'hygiène alimentaire. Plus de 400 gargotiers ont bénéficié de la même formation.

Difficultés :

Elles sont de quatre (4) ordres :

- **difficultés d'ordre institutionnel**
 - le chevauchement de missions des différents intervenants
 - les conflits de compétences
 - la non observance textes législatifs et réglementaires
 - vétusté des textes
 - inadaptation des textes
- **Difficultés matérielles et financières**
 - insuffisance de logistique
 - insuffisance d'équipements et de matériels de contrôle

- insuffisance de moyens financiers
- **Difficultés liées aux ressources humaines**
 - insuffisances des ressources humaines qualifiées
 - insuffisance de collaboration entre les agents des différentes structures impliquées dans le contrôle de la qualité des aliments
- **Difficultés d'ordre organisationnel**
 - absence de base de données
 - absence de normes nationales en matière de sécurité sanitaire des aliments
 - insuffisance de cadre d'échanges au niveau sous régional et international
 - mécanisme de communication peu fonctionnel à l'intérieur d'une même structure et entre différentes structures impliquées dans la gestion de la sécurité sanitaire des aliments

Conclusion :

Le Mali dispose de structures pouvant assurer une gestion rationnelle de la sécurité sanitaire des aliments. Mais dans la pratique, les insuffisances demeurent au niveau du contrôle, de l'inspection, de la sensibilisation et de l'application effective des dispositions législatives et réglementaires.

La couverture du territoire et l'efficacité des inspections et des suivis ne semblent être assurés. Pour un pays si vaste comme le Mali, on compte que dix (10) postes de contrôle dont quatre (4) seulement sont opérationnels actuellement. Une quantité importante de produits traverse les frontières de part et d'autre sans faire l'objet de contrôle.

Dans la programmation des activités d'inspections/contrôles au sein même des capitales régionales et de la ville de Bamako, seules les unités agroalimentaires et les lieux publics de restauration d'un certain standing sont ciblés.

Les gargotes et d'autres points de vente des produits et denrées alimentaires sont gérées par les municipalités (brigades d'hygiène des communes).

Des plaintes d'intoxication d'origine alimentaire bien que souvent notifiées chez les clients des gargotes et de points de vente des aliments de rue n'ont pas fait objet de recherche.

Le faiblesse dans le suivi / contrôle de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments explique le taux élevé des maladies diarrhéiques qui occupent la troisième place dans le tableau des pathologies (Source PRODESS).

Suggestion :

Pour une bonne gestion de la sécurité sanitaire des aliments, il sera nécessaire de :

- veiller au bon fonctionnement du système en renforçant la coopération entre les différents intervenants ;
- mobiliser les ressources indispensables pour assurer une gestion efficace de la sécurité sanitaire des aliments ;
- développer la formation initiale et continue des techniciens chargés du contrôle de la sécurité sanitaire des aliments
- renforcer les moyens de contrôle (humains, matériels, financiers , réglementaires et juridiques) ;
- se doter d'une banque de données ;
- promouvoir les échanges sous régionaux et internationaux
- définir et se trouver les moyens d'associer les médias aux activités de formation et de sensibilisation des populations ;
- adapter les normes aux contraintes/ réalités locales (température, analyse de labo, germes recherchés) ;
- motiver et encourager la recherche dans le domaine en définissant des programmes de recherche