

Au Maroc

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

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

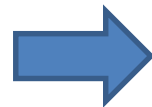
•Évolution des modes de consommation et de Production

• 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.

Objectifs



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

Projet de loi relative à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires Office national de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires

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)

Réforme législative → **Projet de loi relative à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires**



Outil de travail → **Office national de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires**

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 promulguée par le dahir n°1-09-20 du 22
safar 1430)**

- **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**

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 ;

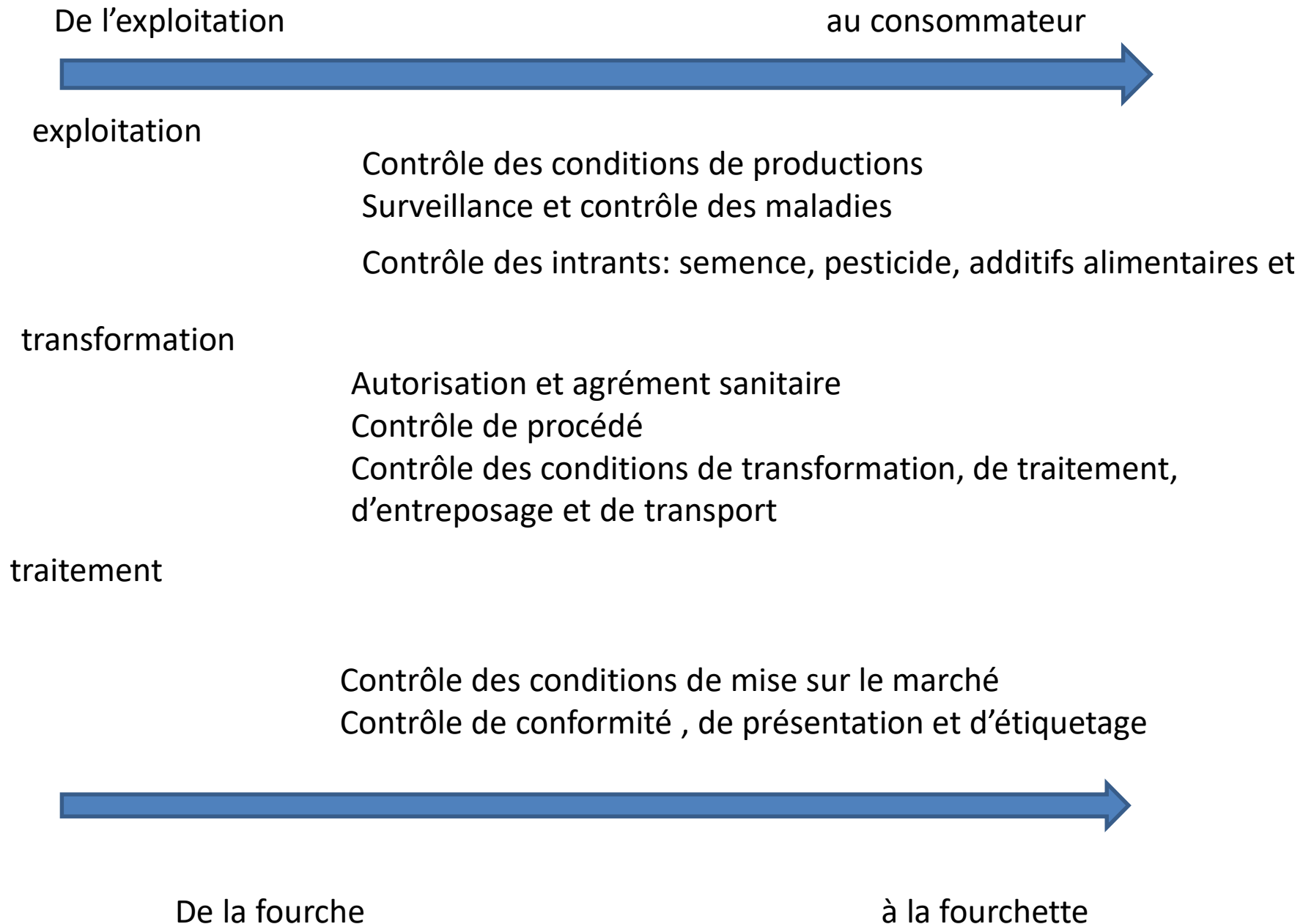
Garantir la salubrité des produits alimentaires mis en vente y compris les produits de la pêche et de l'aquaculture ;

Amélioration de l'encadrement sanitaire et phytosanitaire;

garantir la sécurité sanitaire, 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



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;

SUR LE PLAN INTERNATIONAL
La création de l'ONSSA permet de répondre aux
recommandations et exigences des organisations spécialisées



CIPV, CODEX: FAO, OMS

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

CIPV: convention internationale pour la protection des végétaux

FAO: organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture

Le **codex Alimentarius** (ou **codex alimentaire**) est un programme commun de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) consistant en un recueil de normes, codes d'usages, directives et autres recommandations relatifs à la production et à la transformation agroalimentaires qui ont pour objet la sécurité sanitaire des aliments, soit la protection des consommateurs et des travailleurs des filières alimentaires, et la préservation de l'environnement.

Pour réaliser ses missions, L'ONSSA Dispose d'importants outils

Outils de décision et de contrôle

Conseil d'administration
Comité exécutif
Comité de veille sanitaire

Outils juridiques

Outils d'interventions

Outils d'investigation

37 lois
280 textes d'application
(décrets et arrêtés ministériels)
5 projets de loi
53 projets d'application

3 directions centrales
10 régionales
5 DCQ aux postes frontières
Services provinciaux et leurs
brigades mobiles

3 labo nationaux
14 régionaux

Situation au niveau National

**Projet de loi relative à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires
Office national de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires**

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)**

Réforme législative → **Projet de loi relative à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires**



Outil de travail → **Office national de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires**

La sécurité sanitaire des aliments

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

Objectifs visés

Protection de la santé

du consommateur ? Mettre à sa disposition des produits sûrs, sains et salubres

Assurer la sécurité sanitaire des produits qu'il met sur le marché

Traçabilité

Mettre en place un système d'autocontrôle

Etiquetage

Approbation

Agrément ou autorisation sanitaire

Octroi

Suspension

Retrait

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.