



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



F

Point 6.1 de l'ordre du jour

Document de séance 7
Français seulement

**DEUXIEME FORUM MONDIAL FAO/OMS DES RESPONSABLES DE
LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS
*Bangkok (Thaïlande), 12-14 octobre 2004***

**RENFORCEMENT DES SERVICES OFFICIELS DE CONTROLE DES ALIMENTS
- MISE EN PLACE D'UN SYSTEME NATIONAL DE CONTROLE DE QUALITE
DES DENREES ALIMENTAIRES A MADAGASCAR
*(Document de séance de Madagascar)***

INTRODUCTION

Devant la constatation en juin 2003 de vente aux consommateurs de nombreux produits alimentaires dont les dates de péremption sont falsifiées, le Ministère chargé de la Santé a ordonné au Laboratoire de Contrôle des Eaux, Aliments et Solutés (ex Laboratoires de la Chimie et de la Recherche des Fraudes Alimentaires) de renforcer les analyses physico-chimiques des marchandises faisant l'objet de saisie; cette saisie étant à la charge d'autres Départements ministériels.

Compte tenu de l'impact de ce problème sur le plan de la santé publique et de l'économie, et de l'urgence de prendre des mesures, l'étude de la faisabilité de mise en place d'une structure nationale de contrôle des aliments a été proposée de tous les acteurs à la suite de plusieurs réunions interministérielles. Il a été alors jugé utile d'évaluer l'état des lieux de tous les laboratoires impliqués dans des activités de chimie analytique et/ou des activités de microbiologie des aliments. Cinq laboratoires de contrôle ont été inventoriés à Tananarive.

Dans le cadre de la libération du secteur économique, les produits alimentaires en général sont devenus des sujets très sensibles. Ainsi, le programme de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments est un des programmes initiés par le Ministère chargé de la Santé à Madagascar au début de l'année 2004. Et le Gouvernement malgache a décidé de créer une Unité de Contrôle de Qualité des Denrées Alimentaires (décret n°2004-0103 du 27 Janvier 2004).

**ORGANISATION D'UN SYSTEME NATIONAL DE CONTROLE DE QUALITE DES
DENREES ALIMENTAIRES**

L'Unité de Contrôle de Qualité des Denrées Alimentaires (UCQDA) est un Etablissement Public à caractère Administratif (EPA). Elle est placée sous la double tutelle technique du Ministère chargé de la Santé et du Planning Familial et du Ministère chargé de l'Industrialisation, du Commerce et du Développement du Secteur Privé). L'Unité a pour principale mission le contrôle et l'assurance de la qualité des denrées alimentaires à Madagascar dans le respect des normes nationales (Bureau des Normes de Madagascar) et internationales (Codex Alimentarius). A cet effet, l'Unité se donne comme objectifs de renforcer son infrastructure de contrôle des aliments, d'établir une loi alimentaire, de mettre en place le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (bonnes pratiques) au niveau des établissements de transformation alimentaire et des établissements de restauration alimentaire collective.

Dans cette optique, trois grands groupes d'activités lui sont confiés, à savoir : l'enregistrement des denrées alimentaires importées et de fabrication locale, l'inspection des établissements de transformation alimentaire et des établissements de restauration alimentaire collective, la coordination du contrôle de qualité des denrées alimentaires importées et de fabrication locale et la délivrance du certificat de consommabilité. Ce certificat ne sera délivré qu'après examen des résultats des analyses de contrôle obligatoire des denrées alimentaires effectuées par les laboratoires de contrôle. Les 5 laboratoires de contrôle identifiés par les états des lieux réalisés en 2003 sont: le Laboratoire de Contrôle Qualité des Denrées Alimentaires (ex Laboratoire de Contrôle des Eaux Aliments et Solutés) du Service de Contrôle de Qualité de l'UCQDA; le Laboratoire d'Hygiène Alimentaire et Environnement (LHAE) de l'Institut de Pasteur de Madagascar (IPM); le Laboratoire du Centre National de Recherche sur l'Environnement (CNRE); le Laboratoire de l'Institut National des Sciences et Techniques Nucléaires (INSTN); le Laboratoire de Contrôle du Ministère chargé de l'Industrialisation, du Commerce et du Développement du Secteur Privé. Ces laboratoires possèdent des points forts : aptitude à faire des analyses physico-chimiques et/ou microbiologiques et des points négatifs: difficultés d'approvisionnement en réactifs, absence d'équipements modernes d'analyse, insuffisance des techniciens sauf le LHAE de l'IPM (infrastructure aux normes européennes). On a remarqué qu'il existe une complémentarité de compétence entre les différents acteurs et une complémentarité de matériels entre les laboratoires, ce qui a facilité la mise en place du système national de contrôle des aliments par l'Unité à Madagascar.

L'UCQDA collabore étroitement avec le Service de l'Hygiène et de la Santé Publique de la Direction de la Santé Animale et du Phytosanitaire (DSAPS) du Ministère chargé de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche. Une autorisation d'importation est délivrée par la DSAPS pour les denrées alimentaires d'origine animale. En application de l'arrêté interministériel N°16748 du 08 octobre 2003, toutes les denrées alimentaires importées doivent subir des analyses auprès des laboratoires de contrôle sous la coordination de l'UCQDA.

L'Unité travaille également avec le Service des Douanes du Ministère chargé de l'Economie des Finances et du Budget; la Direction des Normes et Qualité, la Direction du Commerce Interne et la Direction du Commerce Externe du Ministère chargé de l'Industrialisation, du Commerce et du Développement du Secteur Privé pour contribuer à la sécurité sanitaire des aliments.

Les résultats attendus de ces collaborations fructueuses seront l'amélioration de la confiance des consommateurs dans les denrées alimentaires et la réduction des intoxications et toxi-infections alimentaires collectives sur le plan national.

Madagascar ne disposant pas encore d'une loi alimentaire, le recensement des textes réglementaires existants et l'élaboration de la loi alimentaire par l'Unité seront des tâches essentielles. Il en est de même pour le recueil des données sur les intoxications et toxi-infections alimentaires collectives qui ne sont pas actuellement disponibles.

PRESENTATION DU PLAN DE TRAVAIL ANNUEL 2004 DE L'UCQDA

L'Unité de Contrôle de Qualité des Denrées Alimentaires a élaboré et présenté au mois de février, son plan de travail annuel 2004. En rapport avec sa mission et l'objectif général d' «Améliorer les normes de qualité des services et accès aux soins», l'Unité de Contrôle de Qualité des Denrées Alimentaires a pour objectif spécifique, d' «Assurer la qualité des denrées alimentaires fournies à la population» et a adopté comme stratégies et activités:

- le renforcement de ses capacités et de son organisation;
- le recensement des textes législatifs et réglementaires existants dans le domaine alimentaire;
- la réorganisation et le renforcement de l'inspection des établissements de transformation alimentaire et de restauration alimentaire collective: en élaborant un canevas d'inspection des établissements; en inventoriant les établissements de transformation alimentaire et de

- restauration alimentaire collective à Madagascar (répartition des canevas d'états des lieux aux 11 Services de Santé de Districts); en assurant les visites formatives des établissements;
- la mise en place du Service de l'Enregistrement: en organisant et normalisant les modalités d'ouverture des établissements de production et/ou de transformation (usines ou unités), et des produits correspondants commercialisés par ces établissements; en collectant les informations sur les denrées alimentaires (aliments et additifs alimentaires); en acquérant des documents sur les denrées alimentaires;
 - la mise en place du Service de Contrôle de Qualité des Denrées Alimentaires (en collaboration et complémentarité avec les autres laboratoires) auquel est rattaché un laboratoire de contrôle de qualité: en renforçant la capacité de la section de chimie de ce laboratoire; en créant les sections de toxicologie et de microbiologie.

ACTIVITES REALISEES DE FEVRIER A JUILLET 2004 PAR L'UCQDA

1. Délivrance de certificats de: Consommabilité: 199, Non consommabilité: 56.
2. Inspection: 39 Etablissements de restauration collective, 41 Etablissements de transformation Alimentaire à Ambalavao Fianarantsoa, Antananarivo Avadrano et Atsimondrano (36 Usines industrielles et 05 Unités artisanales).
3. Contrôle de Qualité obligatoire des denrées alimentaires:
 - *Analyses effectuées par le Laboratoire de Contrôle de l'UCQDA*: 1561 Analyses chimiques; 56 Analyses microbiologiques; 03 Expertises Médico-légales toxicologiques.
 - *Analyses effectuées par les autres Laboratoires de Contrôle*: 1572.
4. Participation à la réunion de Comité du Codex Alimentarius sur les Principes Généraux (mai 2004, Paris France).
5. Mise en place de l'animalerie de la section Toxicologie (élevage environ de 100 souris de race Tana swiss).
6. Divers: 5 reportages radiotélévisés sur l'organisation et les activités de l'UCQDA et 7 reportages de la presse écrite.

Il est à noter que des demandes de collaboration sur l'inventaire des établissements de transformation alimentaire et de restauration alimentaire collective ont été adressées aux 6 Directeurs Provinciaux de la Santé et du Planning Familial; aux 111 médecins inspecteurs et aux maires des communautés rurales au mois de juin 2004. Des programmes de sensibilisation, d'information et de visites formatives des établissements alimentaires seront réalisés dans les provinces de Majunga, Diego Suarez et de Tuléar au cours des 4 derniers mois 2004. Un manuel de procédures pour l'enregistrement des denrées alimentaires est en cours d'élaboration.

PERSPECTIVES 2005 POUR L' UCQDA

Les objectifs stratégiques, les résultats attendus et les principales activités de l'UCQDA pour l'année 2005 sont résumés dans le tableau ci-dessous:

OBJECTIFS Année 2005	RESULTATS ATTENDUS Année 2005	ACTIVITES PRINCIPALES Année 2005
<p>Actualiser le cadre législatif et réglementaire relatif aux denrées alimentaires</p> <p>Développer l'infrastructure de contrôle des denrées alimentaires</p>	<p>-Inventaire de l'ensemble des textes existants, adaptation et validation de la loi alimentaire ; réactualisation de la loi sur la répression des fraudes et contrôle de la qualité du 01Août 1905</p> <p>Rédaction de textes réglementaires sur l'inspection, l'enregistrement et de contrôle</p> <p>-Contrôle des denrées alimentaires importées et de production locale</p> <p>-Pratiques de contrôle des aliments en vigueur à Madagascar</p> <p>-Mise en oeuvre des Bonnes Pratiques en matière d'hygiène alimentaire</p> <p>-Recensement des intoxications et toxi-infections alimentaires collectives</p>	<p>-Organiser 6 ateliers d'élaboration et de validation des projets de loi</p> <p>-Elaborer 2 arrêtés sur l'inspection</p> <p>-Elaborer 2 arrêtés sur l'enregistrement</p> <p>-Elaborer 4 normes nationales (produits laitiers, huiles, fruits en conserve et produits de charcuterie)</p> <p>-Etablir 2 listes des denrées alimentaires enregistrées (importées et de production locale);</p> <p>-Renforcer les capacités techniques de l'Unité par la réhabilitation, l'équipement et la formation ;</p> <p>-Organiser des ateliers de formation aux Bonnes Pratiques dans 6 régions cibles;</p> <p>-Effectuer des inspections au niveau de 100 établissements de transformation alimentaire et de 300 établissements de restauration collective ;</p> <p>-Elaborer un canevas d'états des lieux des intoxications et toxi-infections alimentaires collectives à diffuser au niveau des communes des 22 régions.</p>

CONCLUSION

Des résultats encourageants ont donc pu être enregistrés depuis la création de l'Unité. Toutefois, les déficits en moyens pénalisent à la fois la qualité des activités en cours et le développement d'activités nouvelles nécessaires à la sécurité alimentaire à Madagascar.

Malgré les difficultés rencontrées et le faible temps d'existence de l'Unité, une dynamique est instaurée et pourrait se concrétiser par des hypothèses de collaboration avec la fondation MERIEUX et l'Agence française de sécurité sanitaire des Aliments (Afssa) dans le domaine analytique et réglementaire. Il en est de même des liens que l'Unité est en train d'établir avec la FAO (Food and Agricultural Organisation) dans le cadre de la mise en place du Comité National du Codex Alimentarius à Madagascar.

Les collaborations avec les autres départements ministériels sont très productives, ce qui pourrait permettre ultérieurement à Madagascar de fournir à sa population des denrées alimentaires saines, propres et de qualité.