



LA MÉTROLOGIE À LA DISPOSITION DES DÉFIS DU NOUVEAU SYSTÈME DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS ALIMENTAIRES EN TUNISIE



"Mesurer pour soutenir le système alimentaire mondial"

Journée Mondiale de la métrologie 2023, Tunis le 26/09/2023

INTRODUCTION

Quelques chiffres et faits



maladies d'origine Les alimentaire sont généralement infectieuse de nature OU toxique et sont causées par des bactéries, virus, parasites ou produits chimiques qui pénètrent dans l'organisme par biais d'aliments ou d'eau contaminés.

600 millions de personnes

tombent malades chaque année après avoir consommé des aliments contaminés et 420 000 personnes en meurent.

125 000 décès par an

les enfants de moins de cinq ans représentent 40 pour cent de la charge mondiale de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire.

95 milliards de dollars EU en pertes

les aliments impropres à la consommation représentent pour les économies à revenu faible ou intermédiaire quelque 95 milliards de dollars EU en pertes de productivité chaque année.

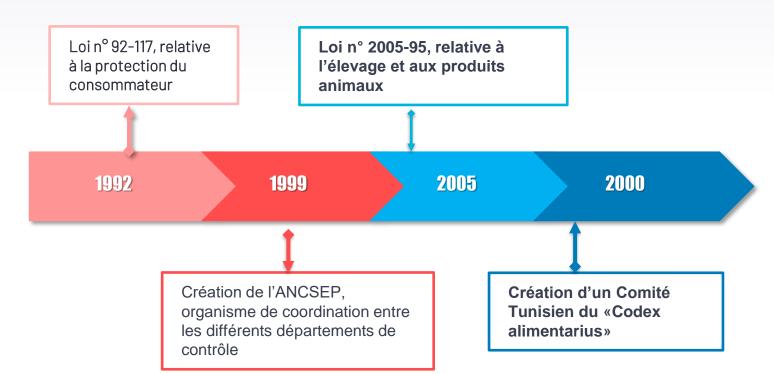
Quelques chiffres et faits

- Les crises sanitaires de ces dernières années (E. coli, vache folle, poulet à la dioxine) ont fait prendre conscience de façon particulièrement violente des dangers liés à un développement non maîtrisé de systèmes agricoles intensifs et fortement industrialisés.
- Une nourriture sûre est fondamentale, non seulement pour la santé et la sécurité alimentaire, mais aussi pour les moyens d'existence, le développement économique, le commerce et la réputation internationale de chaque pays.
- Tenant compte d'une situation épidémiologique mondiale dégradée et des crises vécues, la Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA) fait partie des priorités du pays.
- Sécurité sanitaire des aliments s'adresse à tous les acteurs de l'agroalimentaire qu'ils soient étudiants, industriels ou chercheurs.



Politique nationale en SSA

Renforcement du cadre réglementaire et institutionnel:



Politique nationale en SSA

- Lancement de certains programmes (ayant permis de mieux répondre aux exigences de la SSA) :
 - Début des années 90: Programme de mise à niveau du secteur de la pêche,
 - 2005: Programme national de promotion de la qualité,
 - Programme pilote de mise en place du système HACCP dans 100 entreprises agroalimentaires,
 - 2009-2013: Programme d'appui à la Compétitivité des entreprises et à l'Amélioration de l'accès aux Marchés (PCAM), ...

Politique nationale en SSA

- Renforcement des structures de contrôle officiel (DHMPE, DQPC, DGSV,...)
- Elaboration des procédures relatives à la SSA
- Formation du personnel en matière de SSA ...

2 Avant la loi n° 2019-25

Cadre réglementaire et institutionnel SSA ancien

Les administrations en charge de la SSA en Tunisie

Ministère de la Commerce

DHMPE, ANCSEP DGSV, DGPCQPA DQPC...
...

Problèmes et difficultés:

- Le dispositif de la SSA connaît des problèmes difficilement maîtrisés par les mesures légales non exhaustives (obligations des exploitants, ...),
- Les difficultés du système de la SSA constituent un obstacle à l'harmonisation du cadre réglementaire national avec la réglementation Européenne et internationale (partenaires économiques, accords),
- Absence d'une loi spécifique à la SSA, en harmonie avec les normes internationales (principe de l'analyse des risques, ...),
- Absence d'un organisme dédié à l'évaluation des risques,
- Multiplicité d'intervenants dans la gestion et la communication sur les risques,
- Certaines étapes de la chaîne alimentaire (production primaire) sont moins efficacement contrôlées,

..

Nouveau cadre réglementaire de la SSA



Une nouvelle loi de la SSA:

Loi n° 2019-25 du 26 février 2019, relative à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, ayant pour objectif d'assurer la SSA pour atteindre un niveau élevé de protection de la santé humaine et animale, et renforcer les opportunités d'exportation.

Repose sur 3 principes:

Fixe l'obligation générale sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des aliments pour animaux (interdiction de mettre sur le marché, importer, exporter, transformer OU réexporter une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux dangereux).

Analyse des risques

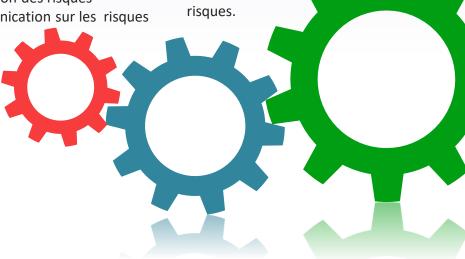
- Gestion des risques
- Évaluation des risques
- Communication sur les risques

Précaution

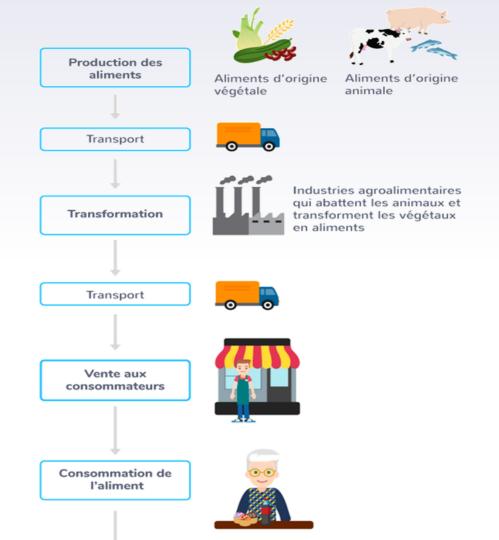
• Mesures provisoires et préventives prises pour atténuer les risques dans, dans l'attente d'une évaluation complète des

Transparence

la consultation et l'information du public dans les cas prévus par cette loi.



 Organise le contrôle officiel des produits alimentaires sur toute les étapes de la chaine alimentaire,



Un cadre institutionnel et législatif avancé Loi 2019-25

Fixe les obligations des exploitants:

- Information sur toute entreprise sous la responsabilité,
- Agrément/enregistrement,
- Respect des bonnes pratiques d'hygiène,
- Mise en place d'un système d'autocontrôle, d'un système de traçabilité et d'un système HACCP (à l'exception du commerce de détail),
- Obtention d'un certificat de sécurité sanitaire avant la mise sur le marché de certaines denrées alimentaires,
- Retrait du marché des denrées alimentaires et aliments pour animaux non surs,
- Application des guides de bonnes pratiques (élaborés par des organismes professionnels et des groupements interprofessionnels et approuvés par l'instance).

Mise en place d'un système efficace d'alerte précoce et de gestion des éventuelles crises

- Collecter et communiquer les informations et les alertes déclarées au niveau national ou dans d'autres pays ou groupe de pays
- Echanger les données avec des systèmes homologues dans d'autres pays ou groupe de pays,
- Informer les instances compétentes des autres pays des risques graves menaçant la santé humaine, la santé animale ou la santé végétale, constatés, lors ou à postériori, d'une importation ou d'une exportation d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'intrants agricoles.

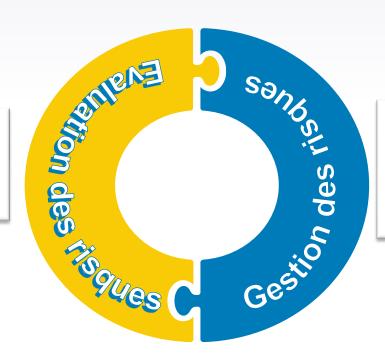


Fixation des infractions et sanctions (plus sévères).



Création des nouvelles structures nationales de la SSA:

Agence Nationale de l'Evaluation des Risques (ANER)



Instance Nationale de la Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (INSSPA)

Instance Nationale de la Sécurité 4 Sanitaire des Produits Alimentaires (INSSPA)

INSSPA

 Structure unique de gestion des risques liés aux aliments et de communication sur ces risques,

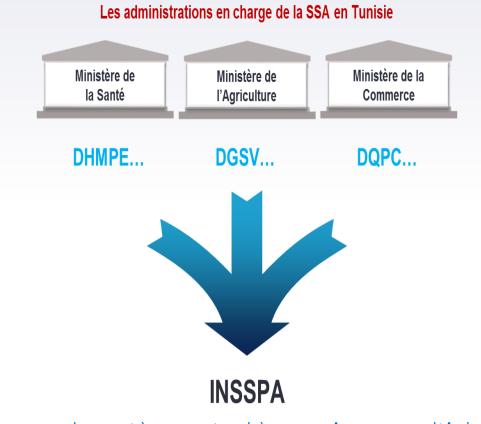
Elle est chargée du contrôle des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, y compris à l'importation et à l'exportation, conformément à la règlementation nationale en vigueur et aux normes internationales



Secteurs d'attributions

INSSPA

Regroupe les cadres exerçant dans le domaine du contrôle des denrées alimentaires, des aliments pour animaux et de leurs matières premières, des intrants agricoles, du bien-être animal et de la sécurité sanitaire des animaux et des végétaux, et relevant des ministères chargés de la santé, de l'agriculture et du commerce.



passer du système actuel à organismes multiples, vers un système intégré

INSSPA en tant que gestionnaire de risque sanitaire

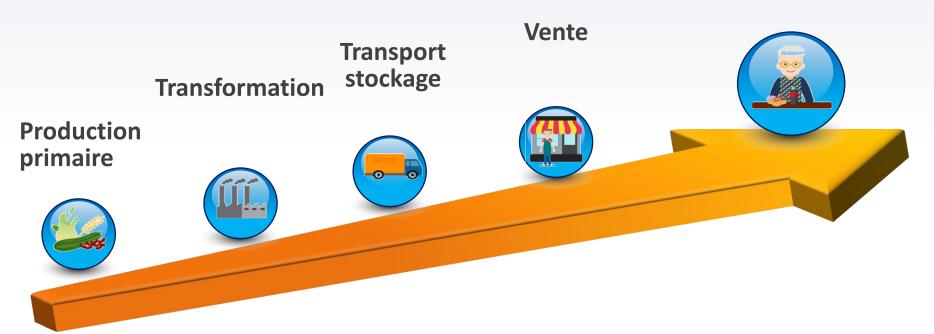
Œuvre pour:

- La garantie d'un haut niveau de contrôle des établissements et organismes exerçants dans le domaine des denrées alimentaires et des produits des animaux, et ce dans toutes les étapes de la production primaire jusqu'à la distribution, y compris lors de l'importation et l'exportation.
- L'assurance du contrôle de la qualité des eaux potables, des eaux utilisées dans le domaine agricole, ainsi que les eaux conditionnées et minérales.
- L'assurance du contrôle de la qualité et la sécurité des produits/objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, y compris lors de l'importation et l'exportation

- la délivrance des agréments et des attestations de conformité, relevant de son domaine de compétence.
- La sensibilisation omniprésente du consommateur, aux dangers et/ou aux risques susceptibles de porter atteinte à sa sécurité ainsi qu'aux moyens de vigilance.
- L'engagement dans une démarche anticipatrice et concertée par la mise en œuvre d'un système d'alerte rapide pour la notification des risques directs ou indirects sur la santé humaine, la santé animale ou la santé végétale.

La SSA et la Métrologie

Consommation



Contrôle de conformité: Normes, Réglementations, BPP, BPH,...

La SSA et la Métrologie

Echantillonnage

- Méthodes par matrice et par analyte
- Equipements et outils:
 Maintenance, Etalonnage
 et vérification

Analyse en ligne

- Méthodes : fiabilité, exactiude et robustesse
- Equipements portatifs: Maintenance,
 Etalonnage et qualification

Vérification des BPH, BPP, traçabilité

- Certificats vérification et d'étalonnage des équipements (production, controle ...)
- Rapports de maintenance

Résultat d'essai

- Méthodes : fiabilité, exactiude et robustesse
- Equipements: Maintenance,
 Etalonnage et qualification



INSSPA: Défis



Opte pour

- L'accréditation et la certification de ses services de contrôles.
- Instauration de partenariat avec un réseau de laboratoires habilités et accrédités.

Métrologie: Impacts

- Prise de décision fondée sur une maitrise de processus de mesure
- Alimentation saine et sure pour le consommateur tunisien
- Développement de la compétitivité des industries alimentaires:
 mise à niveau
- Réduction des déchets : mesurer c'est réduire les pertes
- Préserver une image de marque pour le produit tunisien à l'international

Conclusion

- Un nouveau cadre réglementaire de SSA est mis en place qui repose sur le principe d'analyse des risque
- La métrologie intervient dans toute la chaine alimentaire: de la fourche à la fourchette
- la métrologie est un facteur clé pour assurer la qualité de mesure dans la sécurité sanitaire des produits alimentaires



"Tous concernés par la SSA"

Merci pour votre attention