Haro sur la sécurité alimentaire!

Compte Test - 2013-07-23 00:24:00 - Vu sur pharmacie.ma

Durant la première semaine du mois sacré, les brigades de contrôle de l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (ONSSA) ont réalisé 29.791 actes de contrôle et visité 13.124 points de vente. Ces opérations de contrôle ont donné lieu à 750 procès-verbaux de prélèvements d'échantillons aux fins d'analyses, à 111 procès-verbaux de constatations directes d'infraction.

Selon les chiffres publiés par l'ONSSA, les saisies les plus importantes ont concerné les produits de la pêche avec 567 tonnes, suivis des viandes rouges avec 32 tonnes dont 500 kg de viandes issues de l'abattage clandestin, les abats de viandes rouges (24 tonnes) et les viandes blanches (2 tonnes).

Les services de l'Office ont aussi procédé à la saisie et à la destruction de 1,7 tonne de produits laitiers, 6.629 kg de dattes, 1.200 kg de fruits secs, 500 kg de produits à base de viande, 275 kg de farine de blé tendre, 218 kg de produits de la ruche. Pour ce qui est des boissons, les brigades de contrôle ont saisi 62 litres de boissons et jus ainsi que 60 litres d'eau minérale.

Les agents ont également retiré des points de vente 200 kg de gâteaux traditionnels, 10.993 unités d'½uf et 661 kg d'autres produits. Tous ces produits ont été saisis au niveau du circuit de distribution à l'exception des viandes et abats impropres à la consommation, saisis au niveau des abattoirs.

Quant aux raisons de la saisie de ces produits, celles-ci sont nombreuses : le non-respect de la chaîne de froid, l'insalubrité des produits, le non-respect des conditions d'entreposage à la température réglementaire, le dépassement de la date de péremption et les défauts d'étiquetage.

Aux frontières, le contrôle sanitaire s'intensifie. Au niveau des importations, 5.710 tonnes de produits alimentaires ont fait l'objet d'un contrôle aux différents postes frontaliers. En dévoilant son premier bilan, l'ONSSA annonce que 124 tonnes de produits ont été refoulées sans néanmoins préciser lesquelles.

Enfin, et dans le but de réduire les risques liés à la consommation de produits alimentaires insalubres, l'ONSSA recommande aux consommateurs de ne s'approvisionner qu'en denrées alimentaires contrôlées et mises en vente dans le respect des conditions d'entreposage et d'exposition (hygiène, température et des dates limites de consommation).