

INDUSTRIE AGRO ALIMENTAIRE : Système de contrôle sanitaire en Côte d'Ivoire

Obtenir un certificat de salubrité pour mettre sur le marché ivoirien des produits agro-alimentaires nécessite des contrôles précis pour l'entreprise importatrice. Détails de la procédure:

La base légale de l'importation vétérinaire aux frontières est la loi n°96-563 du 25 juillet 1996 relative à l'importation sanitaire et quantitative des denrées animales et d'origine animale en République de Côte d'Ivoire. La société d'importation qui désire écouler sa marchandise sur le marché Ivoirien doit se conformer aux dispositions en vigueur et sur lesquelles veille scrupuleusement la Direction des Services Vétérinaire par le truchement du Service d'Inspection et de Contrôle Sanitaire vétérinaire en frontière (SICOSAV). Il s'agit dans un premier temps de fournir un dossier de présentation qui contient obligatoirement la déclaration en douane, la facture du fournisseur, le certificat de salubrité du pays d'origine, attestation de non radio activité, la fiche de renseignement à l'importation, l'attestation de l'autorisation préalable (pour la viande), le certificat de NON-ESB (pour la viande de boeuf) pour les pays de l'UE, le certificat d'origine. Ce dossier est présenté à l'arrivée au SICOSAV, qui procède à la sanction provisoire qui consiste au contrôle et à la signature d'un laissez-passer en trois exemplaires (douane, transite et service). A l'issue d'un contrôle favorable, l'agent technique d'inspection procède à l'établissement d'une fiche de dépotage par importation et par produit. L'irrégularité est sanctionnée par un refus d'acceptation et expose le produit à la destruction

L'INSPECTION DU CONTROLE SANITAIRE

En procédant au contrôle identitaire et à l'inspection physique du produit l'agent vétérinaire rassure sur les références du moyens de transport; (N° du conteneur, du plomb, du camion ou de la câble de navire, du vol...) figurant sur le document d'importation, cette étape s'effectue en présence d'un inspecteur de douane. L'agent vétérinaire vérifie également au marquage des emballages; le nom de l'importateur et du fournisseur, la date de production, la date de congélation pour le produit congelé, l'estampille sanitaire portant le numéro de consommation et de péremption, le type de produit et les conditions de stockage. Cette étape consiste à éviter l'écoulement sur notre marché des produits avariés. Pour s'en résoudre l'agent vétérinaire a le droit de prélever de manière aléatoire six cartons à l'avant, au milieu et à l'arrière du conteneur. L'agent vérifie l'état physique et hygiénique de l'emballage et du conditionnement. A la fin du dépotage, l'agent technique d'inspection rédige un rapport d'inspection, et renseigne une fiche d'échantillonnage en quatre exemplaires. L'échantillon que prélève par la suite le vétérinaire est transmis au laboratoire central pour l'hygiène et l'agro-industrie (LCHAI) pour des analyses sensorielles, microbiologiques et chimiques. Les résultats de l'analyse parviennent au SICOSAV dans les délais selon le produit analysé (1 jour pour le poisson, 3 jours pour la viande, 3 à 12 jours pour le lait et les produits laitiers.

MISE EN CONSOMMATION

Le rapport d'inspection et une copie de la fiche de dépotage sont soumis au contrôle du chef du SICOSAV sous vingt quatre heures. Les résultats des laboratoires viendront compléter. si le résultat révèle que la denrée

est propre à la consommation humaine, un certificat de salubrité est établi et signé par le chef du SICOSAV