

Renforcement de la sécurité sanitaire des produits alimentaires

Ce projet visait à renforcer le système de sécurité sanitaire des produits alimentaires du Cameroun en apportant un soutien au Comité national sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires. Le projet avait également pour objectif de garantir la sécurité des consommateurs sur le marché intérieur et l'accès des produits alimentaires au marché international.

STDF/PG/062

Status

Completed

Start Date

01/09/2008

End Date

31/01/2011

Project Value (US\$)

\$759,968

STDF Contribution (US\$)

\$499,480

Beneficiaries

Cameroun

Implementing Entities

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)

Background

L'agriculture est un secteur clé au Cameroun, les produits agricoles représentant 55% des recettes d'exportation. Cependant, le Cameroun ne disposait pas d'un système fiable de contrôle des produits alimentaires, ce qui avait une incidence économique significative. Des produits de valeur élevée étaient rejetés par les pays importateurs, par exemple des fruits de mer. Certaines institutions chargées du contrôle sanitaire des produits alimentaires rencontraient des difficultés en matière de coordination et de ressources.

Results

Le Comité national du Codex Alimentarius et de sécurité sanitaire des aliments au Cameroun (CNCOSAC) a été rendu opérationnel grâce au projet. Les Membres ont reçu une formation sur le contrôle des produits alimentaires et sur la législation, y compris en matière d'analyse du risque, de transparence, de normes internationales et de traçabilité, mais aussi sur le Codex et sur l'Accord SPS.

Le projet a permis de recenser le cadre législatif et réglementaire afin d'aider le Cameroun à remplir ses obligations internationales. Grâce au projet, le Cameroun a participé à cinq sessions du Codex entre 2008 et 2009, et en 2011, il s'est porté candidat pour devenir coordonnateur de la région africaine.

Les études menées dans le cadre du projet ont permis d'identifier les domaines d'intervention prioritaires pour la sécurité sanitaire des produits alimentaires, parmi lesquels: la possibilité de créer un système de collecte de données, les arrangements en matière de financement de la sécurité sanitaire des produits alimentaires, la qualité microbiologique des aliments, la chaîne du froid pour la conservation et la distribution des produits frais et

des produits congelés, et les pesticides.

Les parties prenantes du secteur privé et des milieux universitaires, y compris les laboratoires, ont reçu une formation sur les systèmes d'assurance qualité et de sécurité sanitaire des produits alimentaires, afin d'aider le secteur agro industriel en ce qui concerne la qualité des aliments, la microbiologie, l'inspection, l'audit, la validation, la vérification, les bonnes pratiques en matière d'hygiène (BPH), les bonnes pratiques de fabrication (BPF), l'hygiène, l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP), la traçabilité et les normes de l'Union européenne et de l'Organisation internationale de normalisation (ISO).

Recommendations

Il serait bénéfique pour les pouvoirs publics d'adopter et de développer le cadre juridique résultant du projet, en lançant des campagnes de sensibilisation avec les organisations de consommateurs et en contribuant à former les acteurs du secteur agricole.

Le Comité national peut aider à mettre en place des structures de contrôle pour favoriser la coordination, la transparence, l'enregistrement et l'établissement de rapports afin de garantir un système efficace pour la sécurité sanitaire des produits alimentaires et de s'appuyer sur les enseignements tirés des études réalisées.