

# MODALITES DU CONTROLE DE QUALITE DE SEL IODE ET FLUORE

*Mercredi 14 Juin 2017*

*Présenté par:*

*Mr RAKOTOVAO RAVAHATRA Joely Nirina*

*Et Mme RAHARISOA Noelinirina*



# **PLAN**

- **Introduction**
- **Procédure de contrôle**
- **Conclusion**

# I - Introduction

- Mission de l'ACSQDA: protéger la santé des consommateurs en veillant à ce que les denrées alimentaires consommées, distribuées, commercialisées ou produites à Madagascar soient conformes aux normes les plus strictes de sécurité sanitaire et d'hygiène alimentaire.
- Quelques principales attributions:
  - Effectuer les analyses physico-chimiques et microbiologiques des denrées alimentaires;
  - Inspecter les établissements alimentaires (agro-alimentaires et de restauration collective) et des producteurs des produits d'hygiène en matière d'hygiène ;

# 1- Introduction(suite)

- Elaborer et participer à la validation des normes alimentaires en collaboration avec les autres ministères, de même des textes réglementaires adapté privilégiant la sécurité sanitaire des aliments;
- Contrôler et vérifier les activités des instances locales, régionales et provinciales de contrôle alimentaire en matière d'analyse des produits alimentaires, d'inspection de contrôle de conformité et d'éducation

## II- Procédure de contrôle de qualité

### **Pour le sel produit localement:**

- Prélèver le sel (3 sachets différent, même contenu) chez les producteurs par les agents du commerce
- Déposer à l'ACSQDA ces 3 sachets de sel prélevés scellés muni de Procés verbal de prélèvement par les agents du commerce
- Premièrement envoyer les 2 sachets prélevés scellés chez SNut pour la détermination du taux d' Iode et de Fluor

Remarque:Le troisième échantillon déposé à l'ACSQDA nécessaire en cas de contre expertise, c'est à dire si les producteurs ne sont pas satisfaits du résultat d'analyse

- Après les analyses du SNut , les agents de laboratoire de l'ACSQDA reprennent les sels pour la détermination des différentes paramètres comme le taux de l'NaCl, l'humidité, ...(norme codex)
- Remarque:
  - pour la nouvelle production de l'année , il faut faire une demande d'utilisation de logo SIF sur l'emballage à l'ACSQDA
  - Si Résultats satisfaisants , la Direction de l'ACSQDA délivre l'autorisation d'utilisation de logo SIF

## II- Procédure de contrôle qualité

### **Pour les sels importés:**

- Déposer le Procès verbal de prélèvement du sel fait par les agents du Ministère du Commerce avec les 3 sachets de sel prélevés et scellés pour les analyser au SNut et l'ACSQDA.
- Même procédure que le sel local:
  - Premièrement envoyer les 2 sachets prélevés scellés chez SNut pour la détermination du taux d'Iode et de Fluor

- Le troisième échantillon déposé à l'ACSQDA est nécessaire en cas de contre expertise c'est à dire si les producteurs ne sont pas satisfaits de résultats d'analyse.
- Après les analyses du SNut , les agents de laboratoire de l'ACSQDA reprennent les sels pour la détermination des différentes paramètres comme le taux de l'NaCl , l'humidité,...
- Résultats d'analyse et certificat de consommabilité déposé chez le Ministère du Commerce pour avoir l'autorisation de commercialisation.
- Remarque: aujourd'hui, l'ACSQDA peut faire aussi la détermination du taux d'iode et de fluor

# Détermination du taux d'iode et de Fluor dans le sel

- Iode par la méthode de titrimétrie
  - Au niveau de producteur:30 à 60ppm
  - sur le marché :15 à 60ppm
- Fluor par la méthode d'ionométrie
  - 200 à 300 ppm

# Détermination du taux d'iode et de Fluor dans le sel

- Iode par la méthode de titrimétrie
  - Au niveau de producteur:30 à 60ppm
  - sur le marché :15 à 60ppm
- Fluor par la méthode d'ionométrie
  - 200 à 300 ppm

# Evaluation d'analyse de sel dans l'année 2016

- Parmi les 36 échantillons analysés:
  - 17 :Certificat de Consommabilité (taux d'Iode et Fluor normal)
  - 19 :Certificat de non Consommabilité (taux d'Iode et Fluor bas par rapport à la normale ou presque nul)

## III-Conclusion

- Si Résultats (Snut+ ACSQDA) satisfaisants:  
Délivrance de certificat de consommabilité par l'ACSQDA
  
- Si Résultats (Snut+ ACSQDA) non satisfaisants:  
Délivrance de certificat de non consommabilité par l'ACSQDA

## III-Conclusion (suite)

Avoir le Certificat de Non Consommabilité :

- Pour le sel importé:
  - refouler le sel vers le pays importateur
- Pour le sel local :
  - refaire l'iodation et la fluoration du sel

Avoir le Certificat de consommabilité

- autorisation de commercialisation délivré par le Ministère du Commerce





- 
- **MERCI DE VOTRE ATTENTION**
  - **THANKS FOR YOUR ATTENTION**