Une image contenant mur, intérieur, personne, homme

Description générée automatiquement

Une image contenant intérieur, mur, encombré

Description générée automatiquement**Une image contenant intérieur, blanc, ouvrir, appareil de cuisine

Description générée automatiquement**

**« Le LANAA renforce son assise qualité pour mieux assurée la sécurité alimentaire des Djiboutiens »**

La crise sanitaire mondiale a plus que jamais porté le focus de la vox populi sur l’efficacité de nos services de santé publique et poussée aux paroxysmes l’enjeu de sensibilisation des communautés pour prévenir des risques multiples et polymorphes.

Dans ce contexte, notre Laboratoire Nationale d’Analyse Alimentaire réitère sa vocation principale, la protection de la sécurité alimentaire des Djiboutiens en particulier mais des consommateurs avant tout puisque nous analysons également sur demande les marchandises de passage à Djibouti.

En effet, nous redoublons d’effort pour prévenir, sensibiliser les parties prenantes (commerçants, importateurs alimentaire, restaurateur, entreprises du secteur agroalimentaire etc.) aux respects des procédures de conservation de la chaine alimentaire et actons de fait les analyses des produits vendus au consommateur avant de procéder, ce qui n’est ni notre souhait, ni le rôle premier de notre enseigne de recourir à la répréhension par l’établissement d’un contrôle sanitaire qui donne lieu à la signature de procès-verbaux d’inspection aux plus réfractaires. Ou au contraire, dans les cas échéants, les certificats attestant la qualité des produits.

***L’accréditation ISO/CEI 17025-2017, nous octroie une expertise et un savoir-faire avéré et reconnu à travers le monde*.**

Cela instaure la confiance avec l’ensemble de notre réseau de partenaires qui sont partie-prenantes dans la sécurité sanitaire et qui assure la qualité des aliments qui passent sous le contrôle de notre laboratoire avant d’être commercialisés sur le marché local.

De plus, cette accréditation permet la plus-value d’une meilleure promotion de la production nationale sur le marché international.

Il convient de rappeler que l’ISO 17025-2017 est une norme internationale spécifiant les exigences générales concernant la compétence des laboratoires d’étalonnages et d’essais.

Pour informer nos concitoyens de plus néophytes à ce sujet, la conformité à l’SO/CEI 17025-2017 génère la confiance car l’impartialité est vérifiée, la compétence de mon personnel est démontrée, l’adéquation des installations et des équipements utilisés est attestée, la traçabilité des mesures au système International d’unités (SI) est assurée, les méthodes d’étalonnage sont validées et respectent les exigences normatives, règlementaires ou contractuelles, l’estimation de l’incertitude de mesure est validée, la qualité des résultats d’étalonnage est garantie et le système de management est efficace.

Cette reconnaissance internationale permet à notre laboratoire de démontrer une compétence et une capacité à produire des résultats valides, renforçant ainsi la confiance qui nous est accordée au niveau national et au-delà de nos frontières.

Et partant, l’accréditation au LANAA à la norme ISO/CEI 17025-2017 démontre une capacité à produire des résultats d’essais, d’analyses ou d’étalonnages justes et fiables.

Par ailleurs, je souhaiterais rappeler l’ADN constitutif de notre laboratoire, son rôle prioritaire, qui est ipso facto son utilité de santé publique, d’intérêt général et succinctement, le rôle de légiférer à partir de ces analyses sur la qualité des produits qui arrivent sur la table de nos consommateurs pour le bien-être de nos concitoyens.

Aussi, notre travail commence dès l’entrée des marchandises alimentaires sur le territoire national afin justement d’évaluer les conditions de conservation pour de surcroit mieux les réguler. Et enfin certifié le respect et la conformité aux normes conventionnelles.

Toutefois, après avoir réalisé un diagramme de fabrication, nous effectuons des analyses sur la base des méthodes telles que la méthode d’Ishikawa appelée aussi méthode des 5M (Milieu, Méthode, Matière première, Matériel, et Main d’œuvre) afin de déterminer les points critiques et les risques. C’est aussi le moyen idoine pour rechercher méthodologiquement les causes d’un problème ou d’un dysfonctionnement afin de proposer des mesures correctives et préventives.

En ce sens, nous éditons par la suite un rapport d’expertise qui présente les non-conformités relevées et les recommandations nécessaires. Ce faisant, nous offrons un accompagnement aux professionnels à réaliser des actions correctives et préventives visant à garantir la production d’un produit conforme respectant les exigences et les normes alimentaires.

A ce titre, sous ma direction, le LANAA réalise d’importantes activités en matière d’analyses microbiologiques et physico-chimiques des aliments et des eaux pour répondre à la fois aux besoins des entreprises nationales et étrangères établies sur le sol Djiboutien.  Ainsi, les autocontrôles de sécurité sanitaire des aliments ont pour objectifs d’améliorer la qualité des produits nationaux destinés à l’export, de garantir la qualité des produits agro-alimentaires (restaurants, hôtels, hôpitaux etc.) et enfin de surveiller la qualité des produits mis sur les marchés locaux.

Le mot d’ordre de notre laboratoire est d’empêché l’entrée sur le marché des aliments avariés mais aussi son retrait en assurant un contrôle sanitaire à l’importation des denrées alimentaires aux ports, à l’aéroport et dans toutes les barrières d’importations des territoires. Notre laboratoire effectue les analyses microbiologiques et physico-chimiques dans le cadre du contrôle de la qualité des produits alimentaires importés avant qu’ils soient commercialisés dans le pays et assurer la protection des consommateurs, qui de plus, est notre objectif principal.

En effet, pour faire face à toute concurrence notamment régionale, nous avons aujourd’hui investi dans des outils de dernière génération et mis à notre disposition un laboratoire moderne en vue d’être performant et compétitive. Cette dotation de matériels d’analyses nous permet de gagner en qualité et de prétendre à une valeur ajoutée non négligeable.

**Enfin le LANAA effectue entre 1200 à 1500 analyses environ par an**. Cette mise au point a de quoi rassurer les consommateurs Djiboutiens. Lesquels doivent néanmoins être plus regardants sur les étiquettes des denrées achetées.

Par ailleurs, le non-respect des conditions de température et de transport des produits alimentaires entraîne l’altération des produits et favorise le développement de micro-organismes pathogènes. De ce fait, le respect de la chaîne de froid est essentiel. En ce sens, le LANAA souhaite rappeler à tous les commerçants de la place qu’il est impératif de respecter les bonnes pratiques des conditions d’hygiène.

J’ajoute que notre laboratoire développe son partenariat avec les institutions comme le ministère du commerce et les partenaires au développement.

**Hassan Kamil Ali**

**Directeur général du Laboratoire National d’Analyse Alimentaire**