



GUIDE POUR LE CONTROLE EXTERNE DE LA FARINE DE BLE ENRICHIE EN FER, ZINC, ACIDE FOLIQUE ET VITAMINE B12 AU CAMEROUN



2011



Table des matières

Remerciements.....	3
Equipe de Rédaction.....	3
Abréviations et acronymes	4
Définitions des termes	5
Introduction	8
1 ^{ère} partie : GENERALITES.....	9
1.1. Contrôle externe.....	9
1.2. La fortification de la farine de blé en fer, zinc, acide folique et vitamine B12	9
1.3. Les acteurs et les cibles	10
1.3.1. Les acteurs pour le contrôle externe.....	10
1.3.2. Les cibles	10
2 ^{ième} partie : DEMARCHE DU CONTROLE EXTERNE	11
2.1. Préparation des opérations de contrôle externe	11
2.1.1. Planification.....	11
2.1.2. Préparation des documents et du matériel pour le traitement des échantillons.....	11
2.2. Exécution du contrôle externe	11
2.2.1. Objectifs	11
2.2.2. Réunion d'ouverture (Briefing).....	11
2.2.3. Exécution du contrôle proprement dit	12
2.2.3.1. Revue documentaire.....	12
2.2.3.2. Réalisation du contrôle sur le site de production	12
2.2.3.3. Prélèvement des échantillons.....	12
2.2.4. Réunion de clôture (Debriefing)	14
2.2.5. Transfert des échantillons au laboratoire	14
3 ^{ième} PARTIE : RESULTATS ET ACTIONS.....	15
.1. Rapport.....	15
.2. Actions à entreprendre.....	15
ANNEXES	16

Remerciements

Ce guide est le fruit d'efforts concertés d'experts provenant des différentes administrations impliquées dans le contrôle externe des aliments à savoir le Ministère de l'industrie, des Mines et du Développement Technologique et le Ministère de la Santé Publique, avec l'appui technique et financier d'Helen Keller International.

Equipe de Rédaction

Dr SAA (Directeur de la Promotion de la Santé / MINSANTE), OKALA Georges (Sous-directeur de l'Alimentation et de la Nutrition/ MINSANTE), TATA Japhet (Chef de Service du Contrôle de la Qualité des Aliments /MINSANTE), KANGUE KOUM Henri (Chef de Bureau des Normes et du Contrôle des Aliments/ MINSANTE), ISSOWA METONGO Aimé (Chef de Bureau de la Promotion de l'Hygiène Alimentaire /MINSANTE), (BOMBA Yolande Alida, Chargé d'étude assistant à la Division de la Normalisation et de la Qualité/MINIMIDT), FOU DA NGOMBA Paul (Chef de Centre à la Division de la Normalisation et de la Qualité /MINIMIDT), Dr GIMOU Marie Madeleine, Chef de laboratoire au Centre Pasteur du Cameroun), AKOA ZANG Moïse (Chargé d'Etudes Assistant/MINCOMMERCE), ESSAME EBELLE Gerson (Chargé d'Etudes Assistant/MINCOMMERCE), NZEUSSEU Rosalie (Chef de Service SOCS/MINCOMMERCE), MBOLLO Jean Marie Vianney (Sous-directeur d'élaboration des normes/ANOR), MEZIMES SOBOTH (Expert en Normalisation/QUALITYCERT), NDJEBAYI ONGLA Alex (Fortification Coordinator/Helen Keller International), NANKAP Martin, (Nutrition Manager /Helen Keller International).

Abréviations et acronymes

ANOR : Agence des normes et de la Qualité

HKI : Helen Keller International

MINCOMMERCE : Ministère du commerce

MINIMIDT : Ministère de l'Industrie, des Mines et du développement
Technologique

MINSANTE : Ministère de la Santé Publique

OMC : Organisation Mondiale du Commerce

Définitions des termes

Agent de contrôle : fonctionnaire ou agent dûment mandaté par une administration et chargé de s'assurer de la conformité d'un article avant sa distribution, sa vente ou sa mise à consommation

Aliment enrichi (fortifié): aliment auquel on a ajouté des nutriments supplémentaires ou ceux absents dans celui-ci, afin d'améliorer sa valeur nutritive pour prévenir ou corriger les déficits nutritionnels observés au sein de la population.

Assurance qualité : ensemble des activités organisées pour s'assurer que le produit est conforme aux standards spécifiés et prenant en compte les exigences spécifiées.

Conditionnement : Récipient immédiat dans lequel est placé le produit pour être vendu en dernier ressort.

Micronutriments : Les micronutriments sont des nutriments dont l'organisme a besoin en petites quantités mais dont le rôle est essentiel pour son fonctionnement et son maintien en bonne santé

Conformité : : satisfaction d'une exigence

Certificat de conformité : document délivré conformément aux règles d'un système de certification, indiquant avec un niveau suffisant de confiance qu'un produit, processus ou service dûment identifié est conforme à une norme ou autre document normatif spécifique.

Contrôle commercial : activité qui consiste à surveiller la commercialisation des biens et services présents sur le marché national conformément à la législation et réglementation en vigueur.

Contrôle qualité : action de mesurer, d'examiner, d'essayer ou de calibrer une ou plusieurs caractéristiques d'un produit et de les comparer aux exigences officielles en matière de qualité en vue d'établir leurs conformités

Contrôle : évaluation de la conformité par observation et jugement accompagné si nécessaire de mesures, d'essais ou de calibrage.

Contrôleur/inspecteur : agent commis par une administration compétente afin d'effectuer un contrôle.

Lot : quantité définie d'une denrée produite dans les conditions analogues

Echantillon : un élément d'un tout qui présente les qualités de l'ensemble d'où il provient.

Echantillonnage : Constitution d'un sous-ensemble d'une population dans le but de réduire le coût de la collecte de données tout en conservant une information pertinente caractéristique de la population de base

Carences nutritionnelles : ce sont des déficits en apports de nutriments (vitamines et minéraux) essentiels à l'organisme pour son équilibre et son développement.

Emballage : Tout récipient contenant une denrée alimentaire destinée à être distribuée comme article individuel.

Règlement technique : toute norme rendue d'application obligatoire par un acte réglementaire.

Étiquetage : Toute fiche, marque, image ou autre matière descriptive, écrite, imprimée, poncée, apposée, gravée ou appliquée sur l'emballage d'une denrée alimentaire ou jointe à celui-ci.

Préemballage : ensemble constitué de l'emballage et du produit préemballé.

Produit préemballé : produit conditionné hors de la vue de l'acheteur, dans un emballage de quelque nature que ce soit, de telle sorte que la quantité de produit contenue ne puisse pas être modifiée sans qu'il n'y ait une ouverture ou modification décelable de l'emballage ou du produit.

Examen administratif : examen qui consiste à vérifier la conformité de l'étiquetage aux dispositions législatives et réglementaires en vigueur.

Examen technique : examen qui consiste en des tests conduisant à la prise d'une décision d'acceptation ou de refus du produit contrôlé.

Fortification alimentaire : pratique d'ajouter des vitamines ou des minéraux à des aliments de grande consommation produits industriellement dans le but d'en améliorer la valeur nutritive et apporter un bénéfice sanitaire et sans risque majeur pour la santé des individus qui les consomment.

Qualité d'un produit : aptitude d'un ensemble de caractéristiques intrinsèques dudit produit à satisfaire des exigences.

Traçabilité : Capacité à retrouver l'historique d'une activité, produit au moyen d'enregistrement. C'est également la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée dans une denrée alimentaire » (Règlement CE N°178/2002).

Introduction

Les carences nutritionnelles demeurent une préoccupation de santé publique au Cameroun. Pour y remédier, les pouvoirs publics ont adopté la stratégie de fortification alimentaire pour compléter durablement les actions déjà mises en œuvre en faveur de la santé de l'enfant et de la mère.

L'implication des différents acteurs dans ce programme est nécessaire. Il s'agit notamment de l'Administration, des opérateurs de la filière farine de blé enrichie, des Organismes du système des Nations Unies, des Organisations Non Gouvernementales et des Associations de consommateurs dans la mise en œuvre de ce programme.

Tous les acteurs de la filière farine de blé (importateurs ou producteurs locaux), sont tenus d'enrichir leurs produits conformément aux normes établies, au regard des enjeux importants dans la résolution des problèmes de santé publique sus-évoqués et la loyauté dans les transactions commerciales nationales et internationales conformément aux accords de l'OMC.

Les activités de contrôle externe qui sont effectuées dans les minoteries font partie des opérations menées par les pouvoirs publics pour s'assurer que le taux de vitamines et minéraux ajoutés à la farine de blé enrichie est conforme aux exigences réglementaires en matière de fortification alimentaire au Cameroun. Ces contrôles visent à évaluer les performances des services d'assurance qualité des producteurs de farine de blé. La conformité de ces produits aux exigences techniques est évaluée au travers des analyses des échantillons prélevés dans l'unité de production. Des échantillons de prémix sont également prélevés pour évaluer la conformité de celui-ci aux exigences de la norme.

Ce guide décrit les procédures de réalisation du contrôle externe dans toutes les unités de production de farine de blé enrichie. Il identifie également les responsabilités à chaque étape des différentes opérations de contrôle.

Des sanctions, notamment des avertissements ou des actions répressives peuvent être prises à l'encontre des contrevenants, en cas de non-conformités dûment constatées.

Le présent guide a été élaboré à l'attention des différents services techniques compétents des administrations, pour servir de référentiel dans le cadre du contrôle externe dans les unités de production. Il est divisé en 3 parties, à savoir :

1. Première partie : **Généralités**;
2. Deuxième partie : **Démarche du contrôle externe** ;
3. Troisième partie : **Résultats et actions**.

1^{ère} partie : GENERALITES

1.1. Contrôle externe

Le contrôle externe consiste en l'évaluation de la conformité légale des aliments enrichis destinés à la consommation humaine. Cette activité vise à s'assurer que les entreprises productrices de farine de blé enrichie, respectent la réglementation en vigueur tout au long du processus de production (référence Arrêté N°2369/MINSANTE/MINIMIDT/ MINCOMMERCE du 24 Août 2011).

Le contrôle externe a aussi un but éducatif car il permet à l'opérateur économique d'être informé de l'existence du programme de fortification alimentaire au Cameroun, son importance et ses avantages pour la santé des populations.

Cette activité relève de la compétence des administrations en charge de l'industrie et de la santé publique. Les résultats qui en découlent sont consolidés dans les rapports qui permettent d'évaluer le niveau de mise en œuvre de la fortification, d'identifier les obstacles ainsi que les actions à entreprendre.

1.2. La fortification de la farine de blé en fer, zinc, acide folique et vitamine B12

Les vitamines et minéraux sont des éléments essentiels d'une alimentation saine et équilibrée. Ils permettent une bonne croissance et contribuent à la réduction de la mortalité et la morbidité des femmes et des enfants.

Une enquête nutritionnelle menée en 2009 révèle que l'alimentation de nombreux enfants camerounais de cette tranche d'âge ne contient pas toujours ces éléments vitaux en quantité suffisante. Les carences qui s'en suivent ont des répercussions sanitaires parfois irréversibles (cécité crépusculaire, mortalité et morbidité élevées, etc.).

La fortification de la farine de blé en fer, zinc, acide folique et vitamine B12, a été retenue comme l'une des stratégies complémentaires efficaces à la supplémentation en fer, acide folique, zinc au Cameroun.

❖ Comment identifier la farine de blé enrichie en fer, zinc, acide folique et vitamine B12?

La farine de blé enrichie en fer, zinc, acide folique et vitamine B12 est identifiable à travers le logo de fortification visible sur son emballage.

1.3. Les acteurs et les cibles

1.3.1. Les acteurs pour le contrôle externe

- Les agents de contrôle du Ministère en charge de l'industrie
- Les agents de contrôle du Ministère en charge de la santé publique

1.3.2. Les cibles

- Les minoteries.

2ième partie : DEMARCHE DU CONTROLE EXTERNE

2.1. Préparation des opérations de contrôle externe

2.1.1. Planification

Sous la responsabilité de l'administration en charge de l'industrie, elle permet une meilleure organisation et coordination des opérations de contrôle au sein des entreprises. Il sera planifié au moins une visite par semestre dans chaque minoterie par une équipe conjointe du ministère de l'Industrie et du ministère de la Santé Publique. Des correspondances officielles annonçant les missions de contrôle devront être envoyées aux entreprises au moins 15 jours avant. Toutefois, des contrôles inopinés pourraient être effectués en tant que de besoin.

2.1.2. Préparation des documents et du matériel pour le traitement des échantillons

L'équipe chargée des contrôles sur le terrain devra se munir de toutes les normes et textes législatifs et réglementaires pouvant être utiles au cours des opérations, les check-lists conformément aux normes et réglementations techniques, les fiches de non-conformité, les fiches d'actions correctives, des canevas des différents procès verbaux, les rapports des missions précédentes. Elle devra en outre préparer le matériel de prélèvement de conservation et de transport des échantillons (voir liste du matériel en annexe 3).

2.2. Exécution du contrôle externe

2.2.1. Objectifs

L'objectif du contrôle externe est d'évaluer la conformité de la farine de blé par rapport aux textes réglementaires en vigueur sur les sites de production. Il s'agira d'évaluer :

- ✓ La conformité du premix aux exigences de la fortification de la réception à l'utilisation dans l'usine;
- ✓ L'assurance qualité de la farine de blé enrichie ;
- ✓ La Conformité de la farine de blé enrichie aux exigences réglementaires.

2.2.2. Réunion d'ouverture (Briefing)

Le contrôle externe commence par une réunion d'ouverture en présence des responsables de l'entreprise (DG, Directeur d'usine ou de la production, Responsable du département d'Assurance et de Contrôle qualité). Au cours de celle-ci, le Chef d'équipe présente l'objet de la mission de contrôle, les membres de l'équipe, le programme et la durée des opérations de contrôle.

2.2.3. Exécution du contrôle proprement dit

2.2.3.1. Revue documentaire

Elle consiste à s'assurer de la conformité des documents administratifs et les documents techniques internes.

a) Documents administratifs

Il s'agit de vérifier l'existence de l'autorisation d'exploitation, du certificat de conformité, du certificat d'analyse du fournisseur du premix, des autorisations et autres agréments en cours de validité.

b) Revue des documents techniques

Il s'agit de vérifier l'existence des procédures et des consignes écrites pour :

- La réception et le stockage du premix;
- L'utilisation du premix (dosage, prémélange);
- Le contrôle des équipements de dosage ;
- L'échantillonnage de la farine de blé enrichie pour le contrôle qualité ;
- Les tests de fer dans la farine de blé ;
- etc.

2.2.3.2. Réalisation du contrôle sur le site de production

Avec l'aide des checklists, le contrôle externe se fera en suivant le principe de la marche en avant c'est-à-dire de la réception de la matière première au stockage du produit fini. Au fur et à mesure du déroulement du contrôle externe :

- relever toutes les non-conformités observées ;
- évaluer la mise en œuvre des recommandations des précédentes missions de contrôle.

2.2.3.3. Prélèvement des échantillons

a) Premix

Prélever suivant les techniques requises trois échantillons de premix de 30 g chacun, utilisé sur la chaîne de production dans son emballage original. Apposer une étiquette portant les informations ci après :

Nom de la minoterie/ le nom du fournisseur/la concentration déclarée en micronutriments (fer, zinc, ac. Folique, Vit B12)/date d'expiration/date du prélèvement/N°du lot/équipe de prélèvement

Emballer les échantillons du premix, les codifier, les sceller et les conserver à l'abri de la lumière, de l'air de l'humidité, de la chaleur et les répartir comme suit :

- *Un échantillon conservé à titre de référence par le laboratoire de la raffinerie ;*
- *Un échantillon destiné à l'équipe de contrôle à conserver comme référence ;*
- *Un échantillon destiné au laboratoire national de contrôle des aliments pour le test quantitatif.*

b) Echantillons composites de farine de blé enrichie

Il s'agit pour l'équipe de contrôle de composer un échantillon composite de 5 kilogrammes à partir duquel seront constitués 03 sous échantillons de 500 mg chacun à partir des échantillons prélevés par le laboratoire de l'entreprise au cours des 30 derniers jours de production précédant le contrôle. L'échantillon composite primaire (5 litres) est obtenu à partir de 5 lots de 1 litre chacun pris au hasard. Apposer une étiquette sur chaque sous-échantillon portant les informations suivantes:

Nom de l'entreprise/Marque du produit/teneur vitamine A portée sur l'étiquette/Date de prélèvement/équipe de prélèvement/période de production

L'échantillon destiné au laboratoire doit être anonymé.

NB. les numéros de lot ayant constitué l'échantillon primaire seront enregistrés sur les fiches de prélèvement

Les 3 sous-échantillons de 0.5 gramme sont répartis ainsi qu'il suit :

- Un échantillon témoin conservé à titre de référence au niveau de l'entreprise ;
- Un échantillon témoin destiné à l'équipe de contrôle à conserver comme référence ;
- Un échantillon pour analyse destiné au laboratoire national de contrôle des aliments pour le test quantitatif

A la fin du prélèvement des échantillons, dresser un procès verbal (Voir ANNEXE 2).

b.1. Conservation des échantillons

Les échantillons étiquetés conformément à la codification ci-dessus, sont conservés dans des emballages appropriées, avant le transfert en laboratoire.

2.2.4. Réunion de clôture (Debriefing)

Au cours de cette réunion, il est question de faire la restitution des principales observations et formuler les recommandations issues de la mission de contrôle effectuée. Dresser un procès verbal de contrôle.

2.2.5. Transfert des échantillons au laboratoire

Ranger les échantillons dans des containers appropriés. Procéder à l'anonymat avant leur transfert au laboratoire accrédité pour analyse.

3ième PARTIE : RESULTATS ET ACTIONS

.1. Rapport

Au terme de la mission, l'équipe de contrôle rédige un rapport où sont consignées toutes les observations et recommandations à l'attention des administrations en charge du contrôle des aliments fortifiés et une copie est transmise aux responsables des unités contrôlées, à l'ANOR et au Président du comité national de fortification alimentaire. Ce rapport fait également mention des résultats d'analyses en laboratoire et leurs interprétations par rapport aux textes réglementaires. Il peut lui être annexé le procès verbal de constatation des infractions lorsque celles-ci ont été relevées par l'équipe de contrôle.

Les rapports des différentes équipes font l'objet d'une synthèse par entreprise ou par marque. Les résultats sont classés par niveau de fortification :

- échantillons conformes à la norme ;
- échantillons en-dessous du niveau exigé;
- échantillons au-dessus du niveau exigé.

.2.Actions à entreprendre

En application des dispositions de la réglementation en vigueur, les actions suivantes peuvent être entreprises en cas de non-conformités dument établies:

Non-conformités constatées	Actions
10% des résultats de spots tests non conformes (farine non fortifiée)	Recyclage du lot incriminé
Absence d'autorisation d'exploitation	Fermeture temporaire
Absence de certificat de conformité de la farine de blé enrichie	Arrêt de la production de la farine de blé enrichie.
Non validité du Premix (date de péremption dépassée)	Arrêt de la production de la farine de blé enrichie
Absence des enregistrements des analyses de la farine de blé en cours de production	Lettre de rappel
Equipement inadéquat ou absent pour l'opération d'enrichissement	Arrêt de la production de la farine de blé enrichie

ANNEXES

GRILLE DE CONTROLE EXTERNE DES HUILES VEGETALES RAFFINEES ENRICHIES

Date :...../...../.....

IDENTIFICATIONS			
Nom de l'entreprise :	Inspecteurs / Contrôleurs	Administrations	Téléphones
Raison sociale :	Noms et Prénoms		
Boîte Postale :			
Téléphone :			
E-mail :			
Fax :			
Marque(s) de(s) produite(s) fortifiés :			
-			
-			
-			

		OUI	NON	N/A
A.	B. Exécution des contrôles			
	A.1. Documents administratifs			
1	Autorisation d'exploitation*			
2	Certificat de conformité la farine de blé enrichie*			
3	Certificat d'analyse du Premix délivré par le fournisseur *			
4	Bons de commande et de réception de Premix (quantité, conformité, fournisseur)*			
5	Disponibilité de la norme camerounaise sur la farine de blé enrichies			
	A.2. Documents techniques			
	Existence de procédures et instructions écrites pour :			
6	Réception et stockage du Premix			
7	préparation Premix			
8	Contrôle des équipements de dosage (étalonnage et fréquence)			
9	Echantillonnage de la farine pour le Contrôle qualité*			
10	Test du fer dans la farine de blé enrichie			
	CONTROLE SUR SITE			
	Premix de micronutriments			
11	Stockage du Premix dans des conditions adéquates			
12	Validité en cours du stock de Premix *			
13	Bonne conservation du Premix au point de fortification			
	Fortification de la farine de blé			
14	Existence d'une instruction sur les pré - mélanges de Premix			
15	Enregistrements sur les performances des équipements de dosage disponibles			
16	Enregistrements des quantités de farine de blé produite à jour			
17	Enregistrements des quantités de Premix utilisés à jour			
18	Enregistrements des résultats d'analyses d'échantillons de la farine enrichie à chaque équipe*			
	Farine de blé enrichie			
19	Enregistrements des résultats des analyses en laboratoire externe agréée disponibles (03 derniers mois)*			
20	Les derniers 30 échantillons composites sont disponibles			
21	L'étiquetage d'échantillons composites conformes au code préconisé			
22	Stockage de la farine de blé enrichie conforme à la norme			

Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication

	A. Bonnes Pratiques d'Hygiène	BON	ACCEPTABLE	MEDIOCRE
	<i>Magasin stockage Premix</i>			
1	Propreté du sol			
2	Propreté des murs			
	<i>Zone de Production</i>			
3	Propreté du sol			
4	Propreté des murs			
	<i>Magasin produits finis</i>			
5	Propreté du sol			
6	Propreté des murs			
7	Rangement (palettisation, aération)			
	Hygiène du Personnel			
8	Corporelle			
9	Vestimentaire			
10	<i>Environnement (contours de l'usine)</i>			
11	<i>Vestiaires et toilettes pour le staff</i>			
	B. Bonnes Pratiques de Fabrication			
12	Organisation suivant le principe de marche en avant			
13	Port des équipements de protection individuelle			
14	Equipement pour l'opération d'enrichissement*			
15	Evacuation des déchets et eaux usées			
16	Equipements de sécurité anti-incendie (extincteur)			

Référence du lot pour le spot test		Résultats			
		Supérieur	conforme	Inférieur	Absence
1. Laboratoire					
1.1	Echantillon labo N°1				
1.2	Echantillon labo N°2				
1.3	Echantillon labo N°3				
2. Production					
2.1	Echantillon production N°1				
2.2	Echantillon production N°2				
2.3	Echantillon production N°3				
2.4	Echantillon production N°4				
2.5	Echantillon production N°5				
2.6	Echantillon production N°6				
2.7	Echantillon production N°7				
2.8	Echantillon production N°8				
3. Magasin produits finis					
3.1	Echantillon produit fini N°1				
3.2	Echantillon produit fini N°2				
3.3	Echantillon produit fini N°3				
3.4	Echantillon produit fini N°4				
3.5	Echantillon produit fini N°5				
3.6	Echantillon produit fini N°6				
3.7	Echantillon produit fini N°7				
3.8	Echantillon produit fini N°8				
Conclusions:					
Recommandations :					
Prélèvement des échantillons					
Code échantillon					
Quantité					
Conditions de conservation					
Condition de transport					
Heure					
Lieu du prélèvement					
Nom du responsable du prélèvement					

Prévoir

- Textes législatifs et réglementaires en vigueur
- Fiches de mise en demeure
- Exemplaires de procès verbaux de prélèvement,
- Exemplaires de procès verbaux de constatation
- Exemplaires de procès verbaux de saisie
- Ordre de mission
- Equipements / Matériels de prélèvement, et de conservation des échantillons
- Badges / cartes professionnelles

PERSONNES RENCONTREES

NOMS & PRENOMS	FONCTIONS	POSTES DE TRAVAIL	TELEPHONES	SIGNATURES

REPUBLIQUE DU CAMEROUN

Paix – Travail – Patrie



REPUBLIC OF CAMEROON

Peace – Work – Fatherland

MINISTRE DE LA SANTE PUBLIQUE

MINISTRY OF PUBLIC HEALTH

N° _____ PVPE/MINSANTE/SESP/SG/DPS du _____

PROCES-VERBAL DE PRELEVEMENT D'ECHANTILLONS

L'an 201__ et le ____ du mois de ____, nous soussignés,

Nous soussignés,

- 1.
2. .
3. .
4. .
- 5.

régulièrement assermentés procéder à l'inspection sanitaire et qualitative des huiles végétales raffinées enrichies en vitamine A et des farines de froment enrichies en vitamine B12, Acide folique, fer et zinc¹, avons conformément à la Note de Service n° _____ du ____ / ____ / 201__, procédé en présence de M². _____, agissant comme témoin et Directeur de³ _____ sis à _____, au prélèvement de _____ échantillons identiques de _____, sous la dénomination

_____, renfermés dans⁴ _____, portant ⁵ _____

Ce prélèvement, opéré dans les conditions prévues dans la loi Cadre portant Protection de la Santé Publique, l'article 258 du Code Pénal et la loi 98/015 du 14 juillet 1998 relative aux

¹ Exposés, mis en vente, vendus ou détenus

² Nom, prénom, profession,

³ Nom de l'entreprise, de la boulangerie ou du magasin

⁴ Litre, 1/2litre, bidon de _ litres, boîtes, sacs de _ kg

⁵ Etiquettes et marques, prix

ANNEXE 3 : Matériels de prélèvement et de transport des échantillons