



LA DIRECTION DE CONTRÔLE DES ALIMENTS ET DE LA NUTRITION APPLIQUÉE (DCANA)

MISSIONS

La Direction de Contrôle des Aliments et de la Nutrition Appliquée (DCANA) est chargée de contrôler la qualité des aliments et des boissons importés ou fabriqués sur le territoire national et d'offrir des prestations de service notamment les analyses et les expertises relevant du domaine des aliments et de la nutrition appliquée à la demande de personnes physiques et morales, publiques ou privées

LA DCANA, C'EST :

Quatre (04) laboratoires convenablement équipés pour traquer les contaminants chimiques dans les aliments : le laboratoire de la Microbiologie Alimentaire, le laboratoire de Physico-chimie Alimentaire, le laboratoire des Contaminants et des Additifs Alimentaires et le laboratoire de la Nutrition Appliquée.



LA DCANA, C'EST :

Vingt deux (22) travailleurs hautement qualifiés pour traquer le risque sanitaire d'origine alimentaire: ce personnel est composé de microbiologistes, de nutritionnistes, d'analystes et de personnels de soutien.

LA DCANA, C'EST :

Cinq mille huit cent un (5 801) échantillons analysés en 2024 : ces échantillons étaient composés de Boissons alcoolisées, des boissons sucrées, jus, des produits laitiers et dérivés de plats cuisinés, des huiles alimentaires, des oléagineux, céréales et dérivés etc.



LA DCANA, C'EST :

Huit cent quarante six (846) non-conformités de produits alimentaires décelées en 2024 : ces non-conformités incluaient la présence de microorganismes pathogènes dans les laits et plats cuisinés, d'aflatoxines et d'ochratoxines dans les céréales et produits dérivés comme le riz, le maïs et le couscous, d'aflatoxine M1 dans le lait et produits dérivés comme le yaourt, etc.



L' ANSSEAT, l'excellence au service de la santé publique