

VOS ALIMENTS SONT-ILS VRAIMENT SÛRS ?

Journée mondiale de la Santé 2015

De la ferme à l'assiette,
vous avez tous
un rôle à jouer



Organisation
mondiale de la Santé

Bureau régional de la Méditerranée orientale



SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

AIDE-MÉMOIRE

- Des aliments salubres sont essentiels pour maintenir en vie et promouvoir la bonne santé.
- Les aliments peuvent être impropres à la consommation s'ils contiennent des bactéries, des virus, des parasites ou des substances chimiques nocives.
- Les aliments impropres à la consommation provoquent plus de 200 maladies, allant de la diarrhée à divers types de cancers.
- Les aliments impropres à la consommation entravent le développement socio-économique en sollicitant lourdement les systèmes de soins de santé, en portant préjudice aux économies nationales, au tourisme et au commerce.
- L'approche complète « de la ferme à la fourchette » portant sur l'ensemble de la chaîne de production, c'est-à-dire du producteur au consommateur, constitue le moyen connu le plus efficace de lutter contre les maladies d'origine alimentaire.
- Les chaînes d'approvisionnement alimentaire s'étendent souvent sur plusieurs entreprises agroalimentaires et traversent de multiples frontières nationales avant d'atteindre le consommateur final. Une collaboration efficace entre les gouvernements, les entreprises agroalimentaires, les consommateurs et les systèmes de santé permet de garantir la salubrité des aliments.
- Pour parvenir à une chaîne alimentaire saine, différentes parties prenantes doivent prendre des mesures spéciales. Certaines composantes requises pour disposer d'un système solide de sécurité sanitaire des aliments sont énumérées ci-dessous.

Responsables de l'élaboration des politiques et autorités de sécurité sanitaire des aliments

- Mettre en place et préserver des systèmes et des infrastructures de sécurité sanitaire des aliments adaptés (des laboratoires, par exemple), afin de répondre aux risques survenant tout au long de la chaîne alimentaire, y compris pendant les situations d'urgence, et de les gérer.
- Intégrer la sécurité sanitaire des aliments dans des politiques et des programmes plus vastes, par exemple la nutrition et la sécurité sanitaire des approvisionnements alimentaires.
- Mettre à jour la législation relative à la sécurité sanitaire des aliments afin de faire face aux risques en évolution du secteur alimentaire.
- Encourager la collaboration multisectorielle entre les secteurs chargés de la santé publique, de la santé animale, de l'agriculture et d'autres secteurs afin d'améliorer la communication et d'agir conjointement de manière efficace.
- Établir un lien entre la surveillance des maladies d'origine alimentaire, y compris les flambées épidémiques, et les données du secteur alimentaire et utiliser les données combinées pour prendre des mesures préventives.
- Participer aux mécanismes de coordination et de coopération internationales et les utiliser ; il s'agit de mécanismes tels que la Commission du *Codex Alimentarius* créée par l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) et l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), afin d'atteindre un niveau élevé et régulier de sécurité sanitaire des aliments.

VOS ALIMENTS SONT-ILS VRAIMENT SÛRS ?

Producteurs primaires

- Appliquer les bonnes pratiques agricoles est indispensable à une production alimentaire primaire saine - à la fois dans le secteur agricole et le secteur animal.
- Utiliser de l'eau, des aliments pour animaux, des engrais et autres intrants agricoles sûrs.
- Utiliser des outils et des machines servant à la récolte ainsi que des matériels d'emballage qui soient propres.
- Conserver les cultures alimentaires dans des zones et des conteneurs à l'abri des nuisibles et de l'apparition de micro-organismes indésirables.
- Soigner les animaux de ferme malades en consultation avec un vétérinaire.

Industrie alimentaire

- Mettre en œuvre des systèmes de sécurité sanitaire des aliments, tels que les systèmes d'analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise, afin de gérer les risques en matière de sécurité sanitaire des aliments.
- S'approvisionner en matières premières auprès des producteurs primaires en utilisant les bonnes pratiques agricoles.
- Surveiller la sécurité des matières premières et des produits finaux et réagir rapidement lorsque des risques sont identifiés.
- Établir et maintenir des systèmes de rappel des produits mis sur le marché s'ils s'avèrent dangereux.
- Faire la promotion de la « culture de sécurité sanitaire des aliments » auprès du personnel et dispenser une formation adéquate en la matière.
- Apposer des étiquettes claires sur les aliments emballés afin que les distributeurs et les consommateurs soient bien informés.

Sociétés de transport

- Éviter la contamination en conservant les denrées alimentaires à l'abri des produits non alimentaires.
- Éviter la contamination en séparant les différentes catégories d'aliments.
- Utiliser les conteneurs de transport des aliments uniquement pour les produits alimentaires.
- Nettoyer les véhicules de transport et les conteneurs avant de les utiliser pour les denrées alimentaires s'ils ont été salis ou utilisés pour des produits non alimentaires.
- Conserver au frais et dans des conditions appropriées les aliments réfrigérés et congelés.
- Réagir face aux incidents impliquant une mauvaise utilisation ou une contamination des produits alimentaires et les signaler aux autorités compétentes.

Grande distribution

- Utiliser la méthode PEPS (premier entré, premier sorti) en vue d'une rotation optimale des stocks.
- Maintenir la chaîne du froid pour les denrées alimentaires réfrigérées et congelées.
- Séparer les produits alimentaires des produits non alimentaires.
- Éviter la contamination croisée entre les matières premières alimentaires impropres à la consommation et les denrées alimentaires prêtes à consommer.



De la ferme à l'assiette, vous avez tous un rôle à jouer

Journée mondiale de la Santé 2015

- Maintenir les établissements propres et à l'abri des nuisibles.
- Mettre à la disposition du personnel des installations pour le lavage des mains hygiénique (eau propre, savon et serviettes), des toilettes et des installations de nettoyage.

Consommateurs et secteur de la restauration

- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène est essentiel pour préparer des aliments de manière sûre, manipuler et conserver les aliments chez soi ainsi que dans les établissements de restauration.
- Alors que les producteurs ont la responsabilité principale de fournir des aliments sains, les consommateurs peuvent se protéger ainsi que leur famille en manipulant et en préparant les aliments de manière sûre, en respectant les Cinq clefs de l'OMS pour une alimentation plus sûre.
- Lire, comprendre et suivre les indications figurant sur les étiquettes des denrées alimentaires emballées fournies par les producteurs.
- Ne pas considérer la diarrhée comme « une situation normale ».
- Ne pas pratiquer l'automédication et consulter un médecin si on présente des signes de maladie d'origine alimentaire telle que la diarrhée.

Systemes de soins de santé

- Les médecins doivent être vigilants face aux patients les consultant pour des maladies d'origine alimentaire.
- Les médecins doivent vérifier le diagnostic en prélevant des échantillons chez les patients et en les faisant analyser dans un laboratoire fiable.
- Lorsqu'un laboratoire identifie une cause de maladie, l'information doit être utilisée pour cibler le traitement du patient et signaler la maladie aux autorités sanitaires par le biais des systèmes de surveillance disponibles.
- Les autorités sanitaires doivent recueillir et analyser les notifications de flambées de maladies d'origine alimentaire et examiner les tendances des maladies d'origine alimentaire. Les informations collectées peuvent être utilisées pour protéger la santé publique par le lancement d'une action préventive, en collaboration avec les autorités de sécurité sanitaire des aliments et les producteurs.
- Intégrer la surveillance des maladies d'origine alimentaire au système général de surveillance des maladies.

