

# JOURNÉE MONDIALE DE LA SANTÉ 2015

## LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

**VOS ALIMENTS  
SONT-ILS  
VRAIMENT SÛRS ?**



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



Organisation  
mondiale de la Santé

**GUIDE DE SENSIBILISATION**



# TABLE DES MATIÈRES

JOURNÉE MONDIALE DE LA SANTÉ 2015 — LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS : COUP DE PROJECTEUR SUR LA CAMPAGNE	4
LE CONTEXTE DE LA SANTÉ PUBLIQUE	5
OBJECTIF GLOBAL	6
APPROCHE STRATÉGIQUE	6
ACTIVITÉS ET MATÉRIELS ESSENTIELS	7
VISUELS	8
SITE WEB	8
CALENDRIER 2015	9
MESSAGES/APPELS À L'ACTION	9
COMMENT PARTICIPER	11
CONTACTS	12

# JOURNÉE MONDIALE DE LA SANTÉ 2015 – LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS: COUP DE PROJECTEUR SUR LA CAMPAGNE

Chaque année, l'Organisation mondiale de la Santé choisit un domaine prioritaire représentant un sujet de préoccupation pour la santé publique mondiale qui sera le thème de la Journée mondiale de la santé, le 7 avril, journée anniversaire de l'Organisation.

Pour la Journée mondiale de la santé 2015, le thème choisi est la sécurité sanitaire des aliments, **un thème qui revêt une importance majeure pour tous les habitants de la planète**, et pour de multiples parties prenantes, dont les gouvernements, la société civile, le secteur privé et les organismes intergouvernementaux.

La sécurité sanitaire des aliments est une notion sous-jacente mais distincte de celle de la sécurité alimentaire. La sécurité sanitaire des aliments est un domaine de l'action de santé publique visant à protéger les consommateurs des risques d'intoxication alimentaire et de maladies aiguës ou chroniques d'origine alimentaire. Les aliments impropres à la consommation peuvent être à l'origine d'un certain nombre de problèmes de santé: maladies diarrhéiques; affections virales (un lien a ainsi été établi entre les premiers cas de maladie à virus Ebola et de la viande de brousse contaminée); problèmes d'ordre génésique ou de développement; et cancers. Une alimentation sûre est ainsi une condition préalable à la sécurité alimentaire.

De nouvelles menaces pour la sécurité sanitaire des aliments apparaissent sans cesse. Les changements dans la production, la distribution et la consommation alimentaires (tels que l'agriculture intensive, la mondialisation des échanges alimentaires, la restauration collective et les aliments vendus sur la voie publique); les modifications de l'environnement; les bactéries et toxines nouvelles ou émergentes; la résistance aux antimicrobiens –, tous ces phénomènes nouveaux ont pour effet d'accroître le risque de contamination des aliments. Le développement des voyages et du commerce accroît en outre la probabilité d'une propagation de la contamination.

L'Organisation mondiale de la Santé aide et encourage les pays à prévenir et détecter les flambées de maladies d'origine alimentaire et à y faire face – conformément au Codex Alimentarius, qui rassemble





des normes, directives et codes d'usages internationaux et couvre les principaux aliments. Consciente du caractère transversal de la question et du partage des responsabilités la concernant, l'Organisation mondiale de la Santé est favorable à la participation des secteurs extérieurs à la santé (agriculture, échanges et commerce, environnement, normalisation) dans cette campagne et aimerait obtenir le soutien des principales institutions et organisations régionales et internationales qui jouent un rôle actif dans les domaines de l'alimentation, de l'aide d'urgence et de l'éducation.

La Journée mondiale de la santé 2015 offre l'occasion d'alerter les gouvernements, les fabricants, les détaillants et le grand public de l'importance de la sécurité sanitaire des aliments – et de la part que chacun doit prendre pour garantir que les aliments que chacun trouve dans son assiette ne présentent aucun risque.

## LE CONTEXTE DE LA SANTÉ PUBLIQUE

### Principaux faits

(Pour plus d'information: Aide-mémoire de l'OMS: <http://who.int/mediacentre/factsheets/fs399/fr/>)

- L'accès à des aliments sains et nutritifs en quantité suffisante est essentiel pour maintenir en vie et promouvoir la bonne santé.
- Les aliments impropres à la consommation – contenant des bactéries, des virus, des parasites ou des substances chimiques nocives – provoquent plus de 200 maladies, allant de la diarrhée au cancer.
- On estime que les maladies diarrhéiques d'origine alimentaire ou à transmission hydrique tuent chaque année deux millions de personnes, des enfants pour la plupart.
- La sécurité sanitaire des aliments, la nutrition et la sécurité alimentaire sont inextricablement liées. Les aliments impropres à la consommation créent un cercle vicieux de maladies et de malnutrition, qui touchent en particulier les nourrissons, les jeunes enfants, les personnes âgées et les malades.
- Les maladies d'origine alimentaire entravent le développement socio-économique en sollicitant lourdement les systèmes de soins de santé, et en portant préjudice aux économies nationales, au tourisme et au commerce.
- Les chaînes d'approvisionnement alimentaire traversent désormais de multiples frontières nationales. Une bonne collaboration entre les pouvoirs publics, les producteurs et les consommateurs permet de garantir la sécurité sanitaire des aliments.

Les maladies d'origine alimentaire sont généralement infectieuses ou toxiques par nature et provoquées par des bactéries, des virus, des parasites ou des substances chimiques qui pénètrent dans l'organisme par le biais d'eau ou d'aliments contaminés.

Les agents pathogènes d'origine alimentaire peuvent provoquer des diarrhées graves ou des infections débilitantes, dont la méningite. La contamination chimique peut entraîner un empoisonnement grave ou des maladies à long terme comme le cancer. Les maladies d'origine alimentaire risquent de conduire à une incapacité durable, voire à la mort. Les aliments crus d'origine animale, les fruits et les légumes contaminés par des déjections, ainsi que les crustacés crus contenant des biotoxines marines sont autant d'exemples d'aliments impropres à la consommation.

Les principales causes des maladies d'origine alimentaire sont:

- les bactéries
- les virus
- les parasites
- les prions
- les produits chimiques (d'origine naturelle ou fabriqués par l'homme)

# OBJECTIF GLOBAL

La campagne vise à:

- inciter les gouvernements à améliorer la sécurité sanitaire des aliments moyennant des campagnes de sensibilisation du public et à faire connaître les mesures prises dans ce domaine actuellement;
- encourager les consommateurs à veiller à ce que les aliments qu'ils ont dans leur assiette soient sûrs (en posant des questions, vérifiant les étiquettes ou suivant les conseils d'hygiène).

## APPROCHE STRATÉGIQUE

### 1. Diffuser des messages clés destinés essentiellement à deux types de publics (les États Membres et les consommateurs)

Élaborer des messages pour répondre aux questions clés des principaux publics, notamment:

- Les États Membres et les organisations d'intégration économique régionale (ministères de la santé, de l'agriculture, de l'éducation et du commerce; agences de protection de la sécurité sanitaire des aliments et des consommateurs, etc.):
  - Quel est le degré de sécurité des approvisionnements alimentaires dans votre pays/région? Les systèmes de sécurité sanitaire des aliments dans votre pays sont-ils appropriés et efficaces?
  - La population de votre pays/région dispose-t-elle d'informations précises et actualisées sur les menaces les plus fréquentes pour la sécurité sanitaire des aliments?
- Les consommateurs:
  - Savez-vous comment faire en sorte que la nourriture qui est dans votre assiette ne présente aucun risque?

### 2. Faire intervenir les défenseurs d'une alimentation sûre ou des personnages publics influents

- Les associations de consommateurs nationales/internationales
- Les associations universitaires et professionnelles
- Les ONG actives dans le domaine de la nutrition/de l'action humanitaire
- Des célébrités telles que de grands cuisiniers et d'autres professionnels qui peuvent jouer le rôle de défenseurs de la sécurité sanitaire des aliments.

### 3. Établir des liens et créer des synergies avec d'autres manifestations nationales ou internationales importantes liées à l'alimentation et à la nutrition

- Suivi de la Deuxième Conférence internationale sur la nutrition (19-21 novembre 2014), de la Déclaration de Rome sur la nutrition et du Cadre d'action adoptés lors de celle-ci (<http://www.fao.org/about/meetings/icn2/fr/>)

Milano Expo 2015 « Nourrir la planète – Énergie pour la vie » du 1er mai 2015 au 31 octobre 2015 (<http://www.expo2015.org>)



## ACTIVITÉS ET MATÉRIELS ESSENTIELS

- Visuels et infographie:
  - Affiches adaptées à la culture locale (exemples ci-dessous sous **Visuels**); infographie
- Produits rédactionnels:
  - Aide-mémoire de l'OMS sur la sécurité sanitaire des aliments <http://who.int/mediacentre/factsheets/fs399/fr/>
  - Article du Directeur Général de l'OMS paru dans The Lancet sur la sécurité sanitaire des aliments et la sécurité alimentaire [http://www.who.int/foodsafety/areas\\_work/nutrition/Lancet-foodsafety\\_nov2014.pdf](http://www.who.int/foodsafety/areas_work/nutrition/Lancet-foodsafety_nov2014.pdf)
  - Conseils aux familles pour la préparation des aliments : publications des autorités nationales
  - Codex Alimentarius<sup>1</sup>, [Cinq clés pour des aliments plus sûrs](#), [Strategic plan for food safety including foodborne zoonoses 2013-2022](#)
- Produits multimédias de l'OMS disponibles en février-mars 2015:
  - Message destiné au grand public d'une durée de 30 secondes en anglais, espagnol, chinois, arabe, français, russe et portugais
  - Vidéo de 3-5 minutes
- Médias sociaux:
  - Campagne utilisant le hashtag #safefood (sécurité sanitaire des aliments) relié à des visuels, demandant aux gens de participer par l'intermédiaire de Twitter, Instagram, Facebook, Vine, en donnant leurs opinions en répondant aux questions suivantes, en fonction du contexte local:
    - Qu'est-ce que la sécurité sanitaire des aliments? Comment vous assurez-vous que vos aliments sont sans risque?
    - Les utilisateurs du Web seront invités à partager avec l'OMS via les médias sociaux « leur assiette » pour répondre aux questions ci-dessus
- Lancement de la Journée mondiale:
  - Encourager les bureaux de pays/les bureaux régionaux de l'OMS, les autorités locales et les acteurs concernés à organiser des manifestations le 7 avril dans différents lieux dans le monde entier
  - Organiser une manifestation « mondiale » à laquelle participera le Directeur général de l'OMS

<sup>1</sup> Le secrétariat conjoint FAO/OMS du Codex, chargé des principales activités de normalisation, est situé à Rome. Le Fonds fiduciaire du Codex, instrument de renforcement des capacités au sein du Codex, est hébergé par l'OMS.



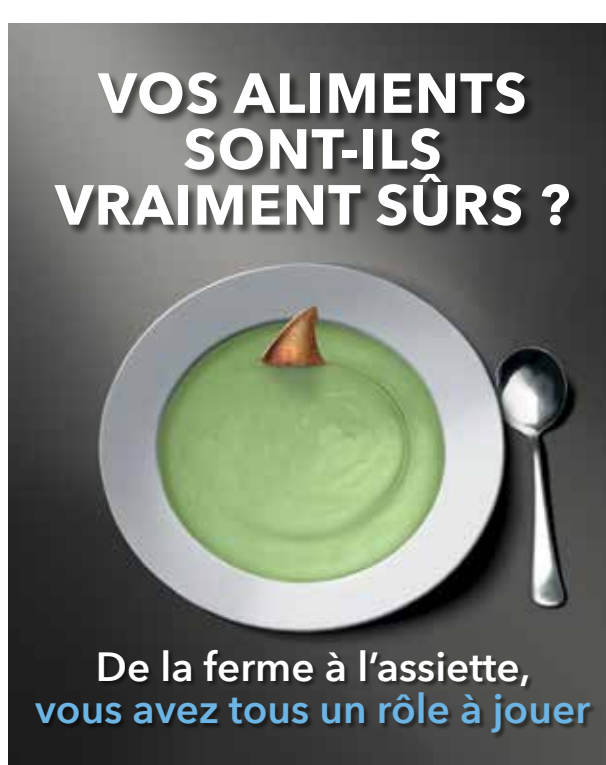
# VISUELS

Le traitement visuel de la Journée mondiale de la santé 2015 visera à:

- envoyer un message fort sur la sécurité sanitaire des aliments – qu'est-ce que c'est, et pourquoi c'est important;
- utiliser des éléments généralement associés à la nourriture (assiette/bol contenant des aliments, en ajoutant un élément graphique, le **point d'interrogation « ? »**);
- poser la question « Vos aliments sont-ils vraiment sûrs ? » en tant que tactique pour obtenir des points de vue/un retour sur les médias sociaux afin de promouvoir la campagne de la Journée mondiale de la santé dans ces médias

Les concepts initiaux proposés (non définitifs) sont joints sous forme de fichiers distincts et collés ci-dessous. Une fois approuvés (y compris par le Bureau du DG au Siège), ils seront affinés et appliqués à d'autres produits, tels que:

- Des affiches dans les six langues officielles
- Des aide-mémoire
- Des vidéos/messages destinés au grand public



JOURNÉE MONDIALE DE LA SANTÉ 2015  
#safefood | [www.who.int/whd/food-safety](http://www.who.int/whd/food-safety)



# SITE WEB

- Une première information a été publiée sur le site Web de l'OMS, indiquant la date, les messages clés, etc. de la campagne: <http://www.who.int/campaigns/world-health-day/2015/event/fr/>
- Le site sera étoffé au fur et à mesure de l'avancée de la campagne et de nouveaux matériels seront publiés



# CALENDRIER 2015

- Février-mars : lancement de la campagne sur les médias sociaux, y compris la promotion des matériels multimédias (vidéos ou messages destinés au service public)
- 7 avril : Journée mondiale de la santé
- 1<sup>er</sup> mai-31 octobre: [Milano EXPO 2015](#), sur le thème « Nourrir la planète, Énergie pour la vie », offre une occasion unique d'appuyer les messages de la campagne. Au cours de cette période, un certain nombre de manifestations parallèles liées à la sécurité sanitaire des aliments seront organisées en Italie et ailleurs dans le monde
- 6-10 juillet : Commission du Codex Alimentarius (CICG, Genève)
- Octobre : Publication et lancement des estimations de l'OMS sur la charge de morbidité due aux maladies d'origine alimentaire dans le monde

## MESSAGES/APPELS À L'ACTION

Les messages ci-après pourront être utilisés pour créer des produits ou des occasions de communication (sites web, déclarations officielles, infographie, éditoriaux argumentés, etc.), les principaux publics visés étant les responsables politiques/gouvernements et les consommateurs/le public.

### Pour les responsables politiques

- **Faire de la sécurité sanitaire des aliments une priorité absolue**
- **Intégrer la sécurité sanitaire des aliments dans la politique alimentaire au sens large**
  - *Intégrer la sécurité sanitaire des aliments dans les politiques et programmes relatifs à la nutrition et à la sécurité alimentaire*
- **Instaurer la confiance moyennant une communication solide et transparente**
  - *Veiller à la transparence de la communication entre les personnes chargées de l'évaluation des risques, celles chargées de la gestion des risques et celles chargées de la communication sur ces risques*
  - *Promouvoir la sensibilisation aux questions de sécurité sanitaire des aliments et la compréhension de ces questions au sein du grand public*
  - *Concevoir des campagnes d'éducation visant les personnes qui manipulent des denrées alimentaires et les consommateurs*
- **Favoriser une collaboration multisectorielle pour parvenir à des systèmes alimentaires durables et solides**
  - *Encourager une plus étroite collaboration entre les divers secteurs intervenant dans l'alimentation (agriculture, santé humaine, santé animale, commerce, tourisme, etc.) pour renforcer la prévention, la lutte contre les maladies d'origine alimentaire et la riposte face à celles-ci*
  - *Promouvoir la participation appropriée de toutes les parties intéressées*
  - *Construire des réseaux qui soient prêts à répondre de manière efficace aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments*

- **Penser à l'échelle mondiale, agir à l'échelle locale**
  - Nos approvisionnements alimentaires se font à l'échelle mondiale et des aliments produits dans un certain lieu peuvent être vendus aux antipodes
  - Un système de sécurité sanitaire renforcé dans un pays aura des incidences positives sur la sécurité sanitaire des aliments dans d'autres pays
  - Utiliser les réseaux mondiaux (tels qu'INFOSAN) pour communiquer efficacement au cours des situations d'urgence internationale en matière de sécurité sanitaire des aliments

## Pour les consommateurs

- **Informez-vous. Que savez-vous réellement des aliments que vous consommez?**
  - Lisez les étiquettes lorsque vous achetez ou préparez les aliments
  - Apprenez à connaître les agents microbiologiques et chimiques dangereux de votre région
  - Apprenez comment préparer certains aliments particuliers qui peuvent être dangereux s'ils ne sont pas préparés correctement (par exemple le poulet cru, le manioc, etc.)
  - Apprenez comment préparer et conserver les aliments utilisés dans d'autres cultures que la vôtre que vous ne connaissez pas très bien (les sushis par exemple)
- **Manipulez, conservez et préparez la nourriture sans risque**
  - Respectez les Cinq clefs de l'OMS pour une alimentation plus sûre lorsque vous manipulez et préparez des aliments (Prenez l'habitude de la propreté – séparez les aliments crus des aliments cuits – faites bien cuire les aliments – maintenez les aliments à bonne température – utilisez de l'eau et des produits sûrs)
  - Évitez de trop cuire les aliments que vous faites frire, griller ou cuire au four puisque cela peut produire des substances chimiques toxiques
  - Dans votre cuisine, stockez les produits chimiques dans un lieu sûr
  - Pour conserver les aliments, n'utilisez pas de récipients qui ont contenu auparavant des produits chimiques
  - Si vous vendez des aliments sur les marchés, veillez à les manipuler en respectant les règles de sécurité
  - Utilisez les Cinq clefs de l'OMS pour cultiver des fruits et des légumes plus sûrs et réduire la contamination microbienne lorsque vous cultivez des fruits et légumes pour votre famille ou votre communauté
- **Enseignez les bonnes pratiques aux autres personnes dans votre communauté**
- **Faites des choix sûrs/avisés**
  - Prenez un soin particulier à préparer les aliments destinés aux femmes enceintes, aux enfants, aux personnes âgées ou aux malades (personnes dont le système immunitaire est affaibli)
  - Lorsque vous mangez de la nourriture provenant de vendeurs ambulants ou d'un buffet dans un hôtel ou restaurant, assurez-vous que les aliments cuits ne sont pas en contact avec des aliments crus qui pourraient les contaminer
  - Assurez-vous que les aliments que vous consommez sont préparés et conservés dans de bonnes conditions d'hygiène (propreté, cuisson à cœur et conservation à la bonne température, c'est-à-dire très chauds ou réfrigérés/dans de la glace)
  - Lorsque vous faites vos courses, ne mettez pas la viande, la volaille, le poisson et les fruits de mer crus dans le même panier que vos fruits et légumes et utilisez des sacs distincts pour les transporter

- Lorsque vous vous rendez sur un marché, sachez que les animaux vivants peuvent transmettre un certain nombre de maladies ; évitez de manipuler ou d'être en contact étroit avec ces animaux
- Lorsque vous avez le moindre doute sur la salubrité de l'eau, faites-la bouillir ou traitez-la avant de la boire

- **Mangez avec plaisir**

- Faites en sorte que des aliments sains soient une priorité absolue pour prévenir les maladies d'origine alimentaire, protéger la santé de votre famille et de votre communauté, et ayez confiance dans la sécurité des aliments que vous consommez
- Une alimentation sûre, nutritive et saine fournit à chacun l'énergie dont il a besoin pour profiter d'une vie saine et active
- Manger nous rassemble. Retrouvons-nous autour de plats sûrs, sains et nutritifs
- La nourriture nous permet d'apprendre, de connaître de nouvelles expériences et d'apprécier d'autres cultures
- Dans toute culture, les aliments, la cuisine et le partage du repas jouent un rôle essentiel

## COMMENT PARTICIPER

- **Que voulez-vous changer et améliorer?** La première chose que vous devez faire est de comprendre quels sont les problèmes en matière de sécurité sanitaire des aliments dans votre communauté, et ce qu'il convient de faire. Nos conseils en pages 10 à 12 à l'intention des responsables politiques et des consommateurs peuvent vous aider dans cette réflexion. Munissez-vous des bonnes informations et des questions adaptées. Le site Web de l'OMS, <http://www.who.int/foodsafety/fr/> est l'endroit idéal pour commencer. Prenez contact avec les autorités de sécurité sanitaire de votre pays pour plus d'informations
- **Manifestations:** si vous voulez faire participer votre communauté, les écoles, les émissions de télévision, les lieux publics (comme les marchés de fruits et légumes, les places publiques) sont autant de lieux où des manifestations instructives et ludiques peuvent sensibiliser le public à la sécurité sanitaire des aliments
- **Médias sociaux:** vous pouvez participer aux discussions en ligne sur Twitter, Instagram, Facebook, YouTube et d'autres plateformes, en utilisant le hashtag #safefood et en partageant photos et récits concernant votre expérience dans ce domaine. Que signifie une alimentation sûre dans votre ville et « à quoi ressemble-t-elle? » Prenez une photo de votre assiette et des aliments sains que vous consommez pour nous le montrer
- **Montez une équipe de campagne:** si pour vous la sécurité sanitaire des aliments est importante, et si vous souhaitez utiliser la Journée mondiale de la santé 2015 pour défendre cette idée, envisagez de former une équipe pour planifier les activités et manifestations que vous organiserez
- **Associez-vous avec des partenaires:** la Journée mondiale de la santé est l'occasion de créer des partenariats avec d'autres organisations pour défendre une meilleure santé. La sécurité sanitaire des aliments est le thème de cette année. Contactez les autorités de votre pays, les écoles, le bureau de l'OMS dans votre pays, les journaux, la télévision et la radio ainsi que toute la gamme des entités prenant part à la production et à la fourniture d'aliments sûrs et sains pour faire passer le message et sensibiliser chacun à l'importance de la sécurité sanitaire des aliments
- **Prenez contact avec l'OMS:** si vous avez besoin de plus d'informations, contactez l'OMS. Les principales personnes à contacter figurent au dos du présent document. Nous serions heureux de faire la publicité des manifestations que vous prévoyez, aussi faites-nous savoir ce que vous préparez





## CONTACTS

**Paul Garwood**

[garwoodp@who.int](mailto:garwoodp@who.int)

Tel: +41-22-7911578

Port: +41-796037294

**Francoise Fontannaz-Aujoulat**

[fontannazf@who.int](mailto:fontannazf@who.int)

Tel: +41-22-7913697

Port: +41-797940006

**JOURNÉE MONDIALE DE LA SANTÉ 2015**  
**LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS**

 Organisation  
mondiale de la Santé

**GUIDE DE SENSIBILISATION**