

La sécurité sanitaire des aliments

Aide-mémoire

Avril 2015

La sécurité sanitaire des aliments dans la Région européenne de l'OMS

La sécurité sanitaire des aliments englobe les initiatives garantissant la salubrité maximale de tous les produits et denrées alimentaires. Les politiques et les actions dans ce domaine doivent porter sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, de l'environnement à la consommation, en passant par la production primaire, la transformation, la distribution et la préparation.

Il s'agit notamment de veiller à ce que des systèmes adéquats de sécurité sanitaire des aliments (dont les réglementations et les normes appropriées, l'inspection alimentaire et les capacités de laboratoire) soient mis en place et à même de gérer les risques de sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, notamment lors des situations d'urgence. Si les producteurs d'aliments sont principalement responsables de la sécurité sanitaire de leurs produits, les manutentionnaires d'aliments et les consommateurs ont aussi un rôle à jouer.

Pour que la prévention et la lutte contre les maladies d'origine alimentaire soient rentables, les secteurs tels que la santé publique, la santé animale et l'agriculture doivent collaborer aux niveaux national et international, moyennant une communication, un échange d'informations et une action conjointe efficaces.

Les maladies d'origine alimentaire

Les maladies d'origine alimentaire sont généralement de nature infectieuse ou toxique et causées par des bactéries, des virus, des champignons, des prions, des parasites ou des substances chimiques pénétrant dans le corps via l'eau ou les aliments contaminés. Elles sont particulièrement fréquentes et grèvent largement la santé publique, même dans les pays les plus développés.

Les maladies d'origine alimentaire aiguës (souvent appelées intoxication alimentaire) sont généralement causées par la consommation d'aliments contaminés par des bactéries, telles que *Salmonella*, *Campylobacter*, *Clostridium perfringens*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* ou *Escherichia coli* (*E. coli*), voire des virus, tels que les norovirus.

La consommation d'aliments contaminés peut entraîner de très graves conséquences, parfois à long terme, notamment l'insuffisance rénale et hépatique, les troubles cérébraux et du système nerveux, l'arthrite réactionnelle, le cancer, la septicémie, voire la mort.

Les maladies d'origine alimentaire aiguës : symptômes et traitement

Selon la maladie, les symptômes peuvent se manifester de moins d'une heure à quelques semaines après avoir consommé des aliments contaminés, et peuvent inclure : nausée, vomissements, diarrhée et/ou crampes d'estomac. La plupart des personnes souffrant d'intoxication alimentaire se rétablissent

FAITS ET CHIFFRES CLES

- Il existe plus de 200 maladies d'origine alimentaire.
- Ces maladies sont causées par des micro-organismes (bactéries, virus, champignons, prions, parasites), des substances chimiques, voire des agents physiques.
- Les maladies d'origine alimentaire peuvent provoquer tout un ensemble de symptômes aigus et/ou chroniques, allant de la diarrhée au cancer.
- Selon les estimations, les maladies diarrhéiques d'origine alimentaire ou hydrique provoquent chaque année 2 millions de décès au niveau mondial, dont un grand nombre d'enfants.
- En 2013, plus de 310 000 cas humains de maladies bactériennes d'origine alimentaire (dont 322 décès) ont été signalés rien que dans l'Union européenne (UE) et l'Espace économique européen (EEE).
- Chaque année, plus de 85 000 cas humains de salmonellose sont signalés dans l'UE, pour un coût allant jusqu'à 3 milliards d'euros.
- La flambée épidémique d'*Escherichia coli* entérohémorragique (ECEH) survenue en 2011 en Allemagne et en France, et due à des pousses de fenugrec contaminées, a entraîné près de 4 000 cas dans 16 pays, dont 908 cas de syndrome hémolytique et urémique et 55 décès. Selon les estimations, les pertes pour le secteur agricole et industriel se sont chiffrées à 1,3 milliard de dollars des États-Unis.

Pour en savoir plus :

www.euro.who.int/foodsafety

www.euro.who.int/whd2015



sans traitement médical. Elles doivent en fait se reposer et boire beaucoup.

Les personnes présentant des symptômes graves, une température supérieure à 38 °C et/ou une forte déshydratation doivent consulter un médecin. Les bébés et les enfants doivent toujours recevoir des soins médicaux. Parmi les personnes particulièrement susceptibles de subir une réaction grave aux maladies d'origine alimentaire, il convient de mentionner les personnes âgées, les enfants et les nourrissons, ainsi que les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées.

5 clefs pour des aliments plus sûrs – pour une meilleure hygiène alimentaire

- 1. Prenez l'habitude de la propreté.** Lavez-vous les mains avant de toucher des aliments et relavez-les souvent pendant que vous faites la cuisine. Lavez-vous les mains après être allé aux toilettes. Lavez et désinfectez toutes les surfaces et le matériel en contact avec les aliments. Tenez les insectes, les rongeurs et les autres animaux à l'écart des aliments et de la cuisine.
- 2. Séparez les aliments crus des aliments cuits.** Séparez la viande, la volaille et le poisson crus des autres aliments. Ne réutilisez pas pour d'autres aliments le matériel et les ustensiles tels que les couteaux et les planches à découper que vous venez d'utiliser pour des aliments crus. Conservez les aliments dans des récipients fermés pour éviter tout contact entre les aliments crus et les aliments prêts à consommer.
- 3. Faites bien cuire les aliments.** Faites bien cuire les aliments, en particulier la viande, la volaille, les œufs et le poisson. Portez les mets tels que les soupes et les ragoûts à ébullition pour vous assurer qu'ils ont atteint 70 °C. Pour la viande et la volaille, vérifiez que la chair n'est plus rose. Mieux encore, utilisez un thermomètre. Faites bien réchauffer les aliments déjà cuits.
- 4. Maintenez les aliments à bonne température.** Ne laissez pas des aliments cuits plus de 2 heures à température ambiante. Réfrigérez rapidement tous les aliments cuits et les denrées périssables (de préférence à moins de 5 °C). Maintenez les aliments cuits très chauds (à plus de 60 °C) jusqu'au moment de les servir. Ne conservez pas des aliments trop longtemps même dans le réfrigérateur. Ne décongelez pas les aliments surgelés à température ambiante.
- 5. Utilisez de l'eau et des produits sûrs.** Utilisez de l'eau saine ou traitez-la de façon à écarter tout risque de contamination. Choisissez des aliments frais et sains. Préférez des aliments traités de telle façon qu'ils ne présentent plus de risque comme, par exemple, le lait pasteurisé. Lavez les fruits et les légumes, surtout si vous les consommez crus. N'utilisez pas d'aliments ayant dépassé la date de péremption.

La sécurité sanitaire des aliments – les nouveaux défis

Si les populations vivant dans la pauvreté sont les plus exposées aux risques de maladies d'origine alimentaire, les évolutions démographiques et environnementales (telles que le vieillissement de la population, la migration croissante, les situations d'urgence, le changement climatique et les phénomènes météorologiques extrêmes) vulnérabilisent davantage de personnes. Le changement des modes de vie (notamment l'urbanisation, le développement des voyages, la consommation d'aliments/repas non préparés à domicile et les nouvelles tendances alimentaires) accroissent également l'exposition au risque de maladies d'origine alimentaire.

Ces dernières décennies, la sécurité sanitaire des aliments a dû faire face à de nouveaux défis. La mondialisation du commerce alimentaire et animal a diversifié les choix des consommateurs en matière d'alimentation, tout en offrant des opportunités aux pays exportateurs. Cependant, elle rallonge davantage la chaîne alimentaire, la rend encore plus complexe, en instaurant un environnement où les maladies d'origine alimentaire, les dangers et les risques connus et émergents peuvent se propager plus facilement, et facilite la transmission des agents pathogènes sur une longue distance.

La question de la résistance aux antimicrobiens, un défi croissant pour la santé publique, est aussi un problème de sécurité sanitaire des aliments auquel une solution doit être apportée. Dans les pays de l'UE, par exemple, *Salmonella* et *Campylobacter* présentent des niveaux élevés de résistance aux antimicrobiens couramment utilisés chez les humains et les animaux.