



Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture



Organisation mondiale de la Santé



7 juin 2020 Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments

# La sécurité sanitaire des aliments, c'est l'affaire de tous.



Guide à la Journée internationale de la sécurité  
sanitaire des aliments 2020

# C'est parti!

La deuxième Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments (JISSA) sera célébrée le 7 juin 2020. Cette journée sera l'occasion de sensibiliser l'opinion publique et l'inciter à agir pour prévenir, détecter et gérer les risques d'origine alimentaire en contribuant ainsi à la sécurité alimentaire, à la santé, à la prospérité économique, à l'agriculture, ainsi qu'à l'accès aux marchés, au tourisme et au développement durable.

## Thème

### «La sécurité sanitaire des aliments, c'est l'affaire de tous»

Chacun est en droit d'avoir accès à une nourriture pouvant être consommée sans danger, nutritive et en quantité suffisante. Or, aujourd'hui, près d'une personne sur dix dans le monde tombe malade après avoir consommé des aliments contaminés. Lorsque les denrées alimentaires sont impropres à la consommation, les enfants ne sont pas en mesure d'apprendre et les adultes ne sont pas en mesure de travailler. Le développement humain est impossible. Une alimentation sûre est essentielle pour promouvoir la santé et éliminer la faim, deux des 17 objectifs du Programme de développement durable à l'horizon 2030. Il ne peut y avoir de sécurité alimentaire sans sécurité sanitaire des aliments. Dans un monde où la chaîne d'approvisionnement alimentaire se complexifie, tout incident lié à la sécurité sanitaire des aliments a des répercussions négatives sur la santé publique, le commerce et l'économie.

Pourtant, la sécurité sanitaire des aliments est considérée comme allant de soi. Tant qu'on n'est pas victime d'une intoxication alimentaire, on n'y prête généralement pas attention. Des aliments impropres à la consommation (contenant des bactéries, des virus, des parasites ou des produits chimiques nocifs) causent plus de 200 maladies – de la diarrhée au cancer.

Cette Journée internationale est l'occasion de consolider les efforts visant à garantir que la nourriture que nous consommons est sans danger. Si vous produisez, transformez, vendez ou préparez des denrées alimentaires, vous devez vous assurer que celles-ci ne présentent aucun risque pour la santé. Tous les acteurs de la chaîne alimentaire sont responsables de la sécurité sanitaire des aliments.

Pour cette deuxième Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments (JISSA), toutes les parties prenantes sont invitées à mieux faire connaître la sécurité sanitaire des aliments et à souligner que chaque acteur des systèmes alimentaires a un rôle à jouer. Pour lutter contre les évolutions du climat, des systèmes mondiaux de production agroalimentaire et d'approvisionnement qui ont un impact sur les consommateurs, de l'industrie et de la planète, chacun doit prêter attention à la sécurité sanitaire des aliments dès aujourd'hui mais aussi demain.

# Appels à l'action

## Ce qu'il est possible de faire pour agir concrètement en faveur de la sécurité sanitaire des aliments

Après le succès de la campagne de 2019, la campagne 2020 est axée une nouvelle fois sur la sensibilisation et l'action et met l'accent sur ce que chacun peut faire pour garantir la sécurité sanitaire des aliments.

Nous invitons l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur, à y participer: la FAO, l'OMS, les pays membres du Codex et leurs partenaires; tous ceux qui cultivent, transforment, transportent, stockent, distribuent, vendent, préparent, servent et consomment des denrées alimentaires; les ambassadeurs de bonne volonté; les personnes influentes sur les réseaux sociaux et le grand public, en particulier les jeunes.

### 1. S'assurer que les aliments sont sans danger

**Les gouvernements doivent garantir une nourriture sûre et nutritive pour tous.**

Les gouvernements nationaux jouent un rôle décisif pour garantir que nous ayons tous accès à des denrées alimentaires sûres et nutritives. Les décideurs peuvent promouvoir une agriculture et des systèmes alimentaires durables en encourageant la collaboration entre les secteurs de la santé publique, de la santé animale et de l'agriculture, entre autres. Les autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments peuvent gérer les risques à tous les stades de la chaîne alimentaire, y compris dans les situations d'urgence. Les pays peuvent se conformer aux normes internationales établies par la Commission du Codex Alimentarius.

### 3. Assurer la sécurité sanitaire

**Les exploitants doivent veiller à ce que les aliments soient sans danger pour la santé.**

Les contrôles préventifs permettent de résoudre la plupart des problèmes de sécurité sanitaire des aliments. Toute personne travaillant dans le secteur alimentaire – de la transformation à la vente au détail – doit veiller au respect des programmes tels que le HACCP, un système d'identification, d'évaluation et de maîtrise des risques importants pour la sécurité sanitaire des aliments, de la production primaire à la consommation finale. Par ailleurs, de bonnes pratiques de transformation, de stockage et de conservation permettent de préserver la valeur nutritionnelle et la sécurité sanitaire des aliments, ainsi qu'à réduire les pertes après récolte.

### 5. Faire équipe

**La sécurité sanitaire des aliments est une responsabilité partagée.**

Les divers acteurs responsables de la sécurité sanitaire des aliments – gouvernements, organes économiques régionaux, organisations des Nations Unies, institutions de développement, organisations commerciales, associations de consommateurs et de producteurs, établissements universitaires et de recherche et organismes du secteur privé – doivent collaborer sur ces questions qui nous concernent tous à l'échelle mondiale, régionale et locale. La collaboration intersectorielle est indispensable à de multiples niveaux au sein des pouvoirs publics ainsi qu'entre les nations.

### 2. Cultiver sans risque

**Les agriculteurs et producteurs d'aliments doivent adopter de bonnes pratiques.**

Les pratiques agricoles doivent garantir une offre suffisante de denrées alimentaires sûres à l'échelle mondiale tout en atténuant les changements climatiques et les conséquences futures sur l'environnement. À mesure que les systèmes de production alimentaire se transforment pour s'adapter à l'évolution des conditions, les agriculteurs doivent examiner attentivement les meilleurs moyens de faire face aux risques potentiels afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments..

### 4. Consommer des aliments sans danger

**Tous les consommateurs ont le droit à une nourriture sûre, saine et nutritive.**

Les consommateurs peuvent être un moteur de changement. Il faut leur donner les moyens de faire des choix alimentaires bons pour la santé tout en œuvrant pour des systèmes alimentaires durables pour la planète. Étant donné la complexité de la sécurité sanitaire des aliments, les consommateurs doivent pouvoir accéder en temps utile à des informations fiables et claires sur les risques nutritionnels et de maladie liés à leurs choix alimentaires. Une nourriture mauvaise pour la santé et de mauvais choix alimentaires aggravent la charge mondiale de morbidité.

# Comment participer à la JISSA

## Organisez un événement

Célébrez la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments en organisant différentes activités grand public – concerts, festivals ou salons, dégustations ou démonstrations de cuisine -porteurs d'un message sur la sécurité sanitaire des aliments. Vous pouvez aussi organiser une conférence publique, une réunion-débat ou une table ronde avec des dirigeants politiques, éducateurs, scientifiques et agriculteurs, en y ajoutant une session de questions/réponses pour encourager la participation. Les manifestations sociales ou culturelles serviront également de tremplin pour sensibiliser le public et faire le buzz.

## Impliquez les jeunes générations

Faites participer les élèves aux activités de sécurité sanitaire des aliments dans les établissements scolaires, maisons des jeunes ou manifestations pour la jeunesse. Ils se familiariseront ainsi avec la sécurité sanitaire des aliments et feront passer le message selon lequel on peut éviter les risques de maladies d'origine alimentaire en modifiant de simples actions quotidiennes.

## Loisirs et sports

Organisez une course, une marche, une ballade ou même une manifestation de danse ou de fitness pour promouvoir la sécurité sanitaire des aliments. Encouragez les gens à s'impliquer au sein de leur communauté en passant à l'action et en incitant les autres à apporter leur contribution.

## Invitez les médias à participer

Diffusez les messages de la JISSA en participant à des conférences publiques et des réunions-débats, des points de presse et des émissions de libre antenne radio ou TV.



## Utilisez l'identité visuelle de la JISSA

Téléchargez notre poster et partagez-le. Incorporez la bannière JISSA sur votre page web en créant un lien au site de la Journée. Vous pouvez aussi réaliser toute une série de gadgets comme T-shirts, casquettes, tasses et sacs à l'aide des graphiques mis à votre disposition. Pensez à utiliser l'identité visuelle JISSA aussi souvent que possible pour vos événements et activités, et téléchargez le cadre ou la bannière JISSA de l'événement [ici](#).

## Faites le buzz

Informez, éduquez à la sécurité sanitaire des aliments et sollicitez le public. Adhérez à la campagne JISSA (#WorldFoodSafetyDay) en partageant notre matériel gratuit sur les canaux numériques. Identifiez et faites intervenir les influenceurs locaux et nationaux dans le secteur de l'alimentation (bloggers, acteurs, célébrités, photographes, chefs, experts) afin d'amplifier nos messages autour d'une nourriture sûre et de la sécurité sanitaire des aliments (#safefood et #foodsafety). Prenez part à la [campagne twitter JISSA \(#WorldFoodSafetyDay\)](#) et publiez des photos, messages ou vidéos pour montrer votre engagement.

## Matériels de communication

Les matériels suivants seront disponibles dans les six langues officielles de la FAO:

- Affiche JISSA
- Bannières web
- Tableau Trello pour les réseaux sociaux
- Cadre/bannière pour évènements
- Gadgets - T-shirt, casquette, sac, tasse, tablier



## Messages clés

### Il n'y a pas de sécurité alimentaire sans sécurité sanitaire des aliments.

Une nourriture mauvaise pour la santé ne peut pas être considérée comme de la nourriture. La **sécurité alimentaire** consiste à assurer en permanence à toute personne l'accès à des denrées alimentaires abordables qui répondent à ses besoins alimentaires et qui lui permettent d'être en bonne santé et de mener une vie active. La sécurité sanitaire des aliments est donc une part essentielle de la composante « utilisation » de la sécurité alimentaire, qui compte quatre dimensions : disponibilité, accès, stabilité et utilisation.

### Les aliments impropres à la consommation ont de lourdes répercussions sur la santé et l'économie.

D'après l'Organisation mondiale de la Santé, chaque année, plus de 600 millions de personnes tombent malades et 420 000 personnes meurent après avoir consommé des aliments contaminés par des bactéries, des virus, des parasites, des toxines ou des produits chimiques. Selon la Banque mondiale qui évalue le coût économique, les denrées alimentaires impropres à la consommation coûtent aux seuls pays à revenu faible ou intermédiaire environ US 595 milliards par an en perte de productivité. Les denrées alimentaires impropres à la consommation sont également un frein au commerce.

### La sécurité sanitaire des aliments, une responsabilité partagée, de la production à la consommation.

La sécurité sanitaire des aliments est la responsabilité et, donc, l'affaire de tous. De nos jours, la nourriture est transformée en quantités beaucoup plus importantes et distribuée sur de plus longues distances que jamais auparavant. Une vaste collaboration et la contribution de tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement sont donc capitales pour la sécurité sanitaire des aliments, au même titre qu'une bonne gouvernance et des réglementations appropriées.

## Il est rentable d'investir dans des systèmes alimentaires durables.

Une nourriture sûre permet un bon apport en nutriments et favorise le développement humain à long terme. Une production alimentaire sûre contribue à la durabilité en facilitant l'accès au marché et la productivité, ce qui favorise le développement économique et la réduction de la pauvreté, en particulier dans les régions rurales.

---

## L'application de l'approche *One Health* « Un monde, une santé » permet d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments.

La santé humaine est liée à la santé animale et à la salubrité de l'environnementale. Les agents pathogènes transmissibles de l'animal à l'homme, que ce soit par contact direct ou par la nourriture, l'eau et dans l'environnement, ont des répercussions sur la santé publique et le bien-être socio-économique. Ensemble, les gouvernements, les universités, les experts, les organisations non gouvernementales et internationales peuvent combattre les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments, tels que la résistance aux antimicrobiens et la contamination par des bactéries pathogènes de fruits et légumes en contact avec des sols ou de l'eau pollués, ou d'aliments d'origine animale.

---

## La FAO et l'OMS soutiennent les efforts mondiaux pour promouvoir la sécurité sanitaire des aliments.

La FAO aide ses États Membres à prévenir, gérer et contrer les risques présents tout au long de la chaîne de production alimentaire, tandis que l'OMS facilite, à l'échelle mondiale, la prévention et la détection des menaces pour la santé publique liées à l'alimentation et les mesures prises pour y faire face. Les deux organisations veillent à ce que les consommateurs aient confiance dans leurs autorités et dans la sûreté de l'approvisionnement alimentaire. Dans le cadre d'un partenariat de longue date et de leurs mandats complémentaires, la FAO et l'OMS s'occupent de plusieurs questions pour favoriser la sécurité sanitaire des aliments et protéger la santé des consommateurs dans le monde entier.

---

## Les normes du Codex Alimentarius servent à protéger la santé des consommateurs et à faciliter le commerce.

La Commission du Codex Alimentarius, placée sous l'égide de la FAO et de l'OMS, établit, sur des bases scientifiques, des normes alimentaires, des lignes directrices et des codes d'usages afin de garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments. Elle s'occupe des contaminants, des mesures d'hygiène, de l'étiquetage, des additifs alimentaires, de l'inspection et de la certification, de la nutrition et des résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides. Lorsque les gouvernements adoptent des normes internationales, les agriculteurs et les producteurs peuvent répondre aux demandes de denrées alimentaires sûres de la part des consommateurs tout en permettant l'accès au marché alimentaire mondial.

### Follow the hashtags

#SafeFood

#FoodSafety

#WorldFoodSafetyDay

The background of the page features a large, light teal United Nations logo. It consists of a central map of the world surrounded by a circular border of olive branches, all set against a grid of latitude and longitude lines.

# L'ONU reconnaît la sécurité sanitaire des aliments

Le 20 décembre 2018, l'Assemblée générale de l'ONU a adopté la Résolution 73/250 proclamant la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments. Chaque année à compter de 2019, le 7 juin sera l'occasion de saluer les nombreux bienfaits d'une nourriture sûre.

Une résolution pour intensifier l'action en faveur de la sécurité sanitaire des aliments sera présentée pour adoption par l'Assemblée mondiale de la Santé en mai 2020.



# Quelques faits et chiffres

Selon les estimations, **600 millions** de personnes -soit près **d'une sur 10**- tombent malades chaque année après avoir consommé des aliments contaminés et **420 000** personnes en meurent.

Avec **125 000** décès par an, **les enfants** de moins de **cinq ans** représentent **40 pour cent** de la charge mondiale de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire.

**Les maladies d'origine** alimentaire sont généralement de nature infectieuse ou toxique et sont causées par des bactéries, virus, parasites ou produits chimiques qui pénètrent dans l'organisme par le biais **d'aliments ou d'eau contaminés**.

Les maladies d'origine alimentaire **entravent le développement socio-économique** en sollicitant lourdement les systèmes de santé et en portant préjudices aux économies nationales, au tourisme et au commerce.

La valeur des échanges alimentaires s'élève à **1600 milliards de dollars États-Unis**, soit environ **10 pour cent** du commerce annuel mondial.

D'après des estimations récentes, les aliments impropres à la consommation représentent pour les économies à revenu faible ou intermédiaire quelque **95 milliards de dollars États-Unis** en pertes de productivité chaque année.

Une nourriture sûre est fondamentale, non seulement pour assurer la santé et la sécurité alimentaire, mais également pour améliorer les

sources de **revenus** et **le développement économique, le commerce** et la réputation internationale de chaque pays.

Les **changements climatiques** sont associés à des changements géographiques qui pourraient avoir une incidence sur les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments.

Des **microbes résistants aux antimicrobiens** peuvent se transmettre entre les humains et les animaux par contact direct, ou par l'intermédiaire de la **chaîne alimentaire et l'environnement**.

Chaque année, on estime que **700 000** personnes meurent d'infections résistantes aux antimicrobiens.

De **bonnes pratiques d'hygiène** dans les secteurs alimentaires et de l'agriculture permettent d'atténuer l'émergence et la propagation de maladies d'origine alimentaire.

**Des données plus complètes** sont nécessaires pour comprendre les impacts considérables des denrées alimentaires impropres à la consommation.

**L'éducation des consommateurs à la sécurité sanitaire des aliments** aide les consommateurs à faire des choix avisés et bons pour leur santé, et avoir une voix pour exiger un approvisionnement en denrées alimentaires plus sûr.

## #WORLDFOODSAFETYDAY

[www.fao.org/world-food-safety-day](http://www.fao.org/world-food-safety-day)

[www.who.int/world-food-safety-day](http://www.who.int/world-food-safety-day)

[World-Food-Safety-Day@fao.org](mailto:World-Food-Safety-Day@fao.org)



Certains droits réservés. Ce(tte) œuvre est mise à disposition selon les termes de la licence CC BY-NC-SA 3.0 IGO