



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



Organisation mondiale de la Santé



7 juin 2022 | Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments

# Guide de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments 2022



**Des aliments sûrs pour une meilleure santé**

# Changeons les choses durablement

**La sécurité sanitaire des aliments est une priorité absolue.** Nous consommons tous des aliments, et nous souhaitons tous pouvoir le faire sans risque. Pourquoi? Certaines maladies d'origine alimentaire peuvent être bénignes, mais d'autres peuvent être très graves, voire fatales. D'un point de vue social, ces maladies contribuent à l'absentéisme à l'école et au travail et réduisent la productivité. Si nous décidons collectivement d'adopter au quotidien de bonnes pratiques en matière de sécurité sanitaire des aliments, nous serons en mesure de prévenir les maladies d'origine alimentaire tout en renforçant la productivité. Chacune et chacun de nous a un rôle à jouer: que nous soyons amenés à cultiver, transformer, transporter, entreposer, vendre, acheter, préparer ou servir des produits alimentaires, c'est à nous qu'il revient d'en assurer la sécurité sanitaire.

L'Organisation des Nations Unies a institué la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments en 2018 pour mieux faire connaître cet enjeu. Année après année, de plus en plus d'initiatives sont mises en place dans le cadre de cette journée et contribuent à sensibiliser davantage le public à la sécurité sanitaire des aliments, ce qui est une formidable réussite. Nous devons continuer d'œuvrer ensemble afin que cet élan se poursuive et inviter tout le monde à se joindre à nous pour la campagne de 2022.

Inspirez-vous des idées proposées dans ce guide pour participer à la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments.

## Thème

### Des aliments sûrs pour une meilleure santé

**La sécurité sanitaire des aliments est essentielle à la santé et au bien-être des personnes.** Ce n'est que lorsque les aliments sont sans danger que nous pouvons bénéficier de leur valeur nutritionnelle et des bienfaits que procure le partage d'un repas sur les plans mental et social. Une alimentation sûre est l'un des principaux garants d'une bonne santé.

Les aliments insalubres sont à l'origine de nombreuses maladies et contribuent à d'autres problèmes de santé, notamment des troubles de la croissance et du développement, des carences en micronutriments, des maladies transmissibles ou non transmissibles et des maladies mentales. Chaque année, une personne sur dix dans le monde est atteinte d'une maladie d'origine alimentaire. Il y a toutefois une bonne nouvelle: ces maladies sont évitables.

Notre comportement, la façon dont nous structurons les systèmes alimentaires et dont nous organisons les chaînes d'approvisionnement alimentaire peuvent permettre d'éviter que des substances infectieuses et toxiques, des agents pathogènes microbiens (bactéries, virus et parasites),

des résidus chimiques, des biotoxines et d'autres substances dangereuses ne se retrouvent dans nos assiettes.

Nous devons transformer les systèmes alimentaires au service d'une meilleure santé, et nous devons le faire de manière durable. Les décideurs, les professionnels et les investisseurs intervenant dans les systèmes alimentaires devraient réorienter leurs activités afin de promouvoir la production et la consommation durables d'aliments sûrs, et ce à l'appui de meilleurs résultats sanitaires. Si l'on veut que tout le monde puisse avoir accès à une alimentation saine et sans danger pour la santé, il faut que les politiques en place dans les domaines de l'agriculture, de l'alimentation, du commerce et du développement industriel encouragent la sécurité sanitaire des aliments. Des transformations systémiques en faveur d'une meilleure santé seront le gage d'une plus grande sécurité sanitaire des aliments, qui constitue un facteur essentiel du développement humain à long terme et une condition préalable à la réalisation des objectifs de développement durable (ODD).

# Comment célébrer la Journée internationale?

Voici quelques idées dont vous pouvez vous inspirer pour célébrer la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments. Si vous organisez des manifestations en présentiel, veillez à respecter les mesures locales de prévention de la covid-19. Vous pouvez aussi opter pour des rassemblements en ligne pour permettre une participation à distance.

## ORGANISEZ UN WEBINAIRE

Réunissez des acteurs clés des systèmes alimentaires pour discuter du rôle de chacun dans la sécurité sanitaire des aliments. Organisez une séance de questions-réponses après le débat afin de donner des renseignements et des conseils au public, que ce soit en ligne ou en personne.

**ÉCHANGEZ VOS IDÉES!**

## ORGANISEZ UNE MANIFESTATION PUBLIQUE

Organisez un événement à l'intention du grand public (concert, festival, foire, dégustation, ou cours de cuisine), accompagné d'un message de sensibilisation à la sécurité sanitaire des aliments. Les concerts et les cours de cuisine se prêtent aussi très bien à une diffusion en ligne.

**SOYEZ CRÉATIFS!**

## LANCEZ UNE CAMPAGNE

Communiquez sur les médias sociaux. Vous pouvez utiliser notre matériel promotionnel prêt à l'emploi, disponible dans six langues, ou publier vos propres vidéos, brochures et affiches, avec le mot-dièse #SécuritéSanitaireDesAliments.

**AIMEZ, COMMENTEZ, PARTAGEZ!**

## ORGANISEZ UNE ACTIVITÉ SPORTIVE

Organisez une marche, une course ou une danse pour promouvoir la sécurité sanitaire des aliments. L'activité physique est une excellente manière d'encourager les gens à s'engager en faveur d'une cause au sein de leur communauté.

**À VOS MARQUES, PRÊTS, PARTEZ!**

## FAITES APPEL AUX MÉDIAS

Misez sur la radio, les journaux et les magazines pour sensibiliser aux questions de sécurité sanitaire des aliments. Fournissez des informations et du matériel promotionnel sur la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments à des journalistes, en les invitant à couvrir vos manifestations et activités pour attirer plus de participants.

**FAITES LES GROS TITRES!**

## ORGANISEZ UNE CONFÉRENCE

Invitez des personnes qui cultivent, transforment, vendent ou cuisinent des produits alimentaires à présenter ce qu'elles font et à expliquer en quoi la sécurité sanitaire des aliments est importante. Pour rendre l'événement accessible en ligne, diffusez-le sur une plateforme de réunions ou de médias sociaux.

**DEVENEZ UNE SOURCE DE MOTIVATION!**

## RECUEILLEZ DES TÉMOIGNAGES PERSONNELS

Recueillez des témoignages de travailleurs du secteur alimentaire, d'agriculteurs, de professionnels de la santé ou de personnes ayant souffert d'une maladie d'origine alimentaire. Ce partage d'expériences peut aider les gens à comprendre à quel point la sécurité sanitaire des aliments est importante. Les témoignages peuvent se présenter sous forme de récits écrits, de dessins, de reportages photo, de chansons, de pièces de théâtre ou d'enregistrements audio ou vidéo.

**SOYEZ UNE SOURCE D'INSPIRATION!**

## PROPOSEZ UNE EXPÉRIENCE LUDIQUE

Optez pour une activité artistique ou un jeu. On peut informer sur la sécurité sanitaire des aliments de multiples façons, en personne ou en ligne. Organisez un concours ou un quiz. Écrivez une pièce de théâtre et jouez-la avec des amis, composez une chanson ou rédigez un poème.

**DONNEZ ENVIE D'EN APPRENDRE PLUS!**

## METTEZ EN AVANT LES BONS RÉSULTATS

Si votre pays dispose de programmes de certification axés sur la sécurité sanitaire des aliments dans différents secteurs, comme celui de l'hôtellerie, soulignez les progrès réalisés à ce jour.

**C'EST UNE JOURNÉE DE CÉLÉBRATION!**

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

Le slogan de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments nous rappelle que nous pouvons tous contribuer à faire en sorte que les aliments soient sans danger. Nous devons faire de la sécurité sanitaire des aliments une priorité tout au long de la chaîne d'approvisionnement, du producteur au consommateur. Nous pouvons toutes et tous agir! Voici quelques exemples:

## GOVERNEMENTS

**Favorisez la collaboration multisectorielle.** Encouragez et engagez une collaboration multisectorielle aux niveaux local, national, régional et international. L'adoption de mesures communes efficaces et transparentes par les acteurs de la santé publique, de la santé animale, de l'agriculture et d'autres secteurs peut garantir la disponibilité d'aliments sûrs dans le monde entier.

**Ayez les programmes publics d'aide sur la fourniture d'aliments sains et sûrs.** Concevez tous les programmes publics d'achat de nourriture, par exemple pour l'aide alimentaire, l'alimentation scolaire et d'autres services de restauration publics, de manière à ce que les consommateurs aient accès à une alimentation saine et sans danger. Faites des aliments sûrs un choix facile. Bien définir l'orientation des programmes publics d'aide peut être l'une des solutions les plus efficaces et équitables de favoriser la sécurité sanitaire des aliments.

**Élaborez des politiques fortes et pratiquez une bonne gouvernance.** Soutenez l'adoption d'orientations stratégiques et de cadres juridiques qui permettent de renforcer le système national de sécurité sanitaire des aliments et d'assurer sa conformité avec les normes de sécurité sanitaire des aliments. Évaluez les systèmes nationaux de contrôle des aliments en utilisant l'outil d'évaluation conçu à cet effet par la FAO et l'OMS, et effectuez des contrôles réguliers pour vérifier que les aliments respectent les normes alimentaires internationales établies par la Commission du Codex Alimentarius.

## ENTREPRISES DU SECTEUR ALIMENTAIRE

**Donnez suite aux engagements pris en matière de sécurité sanitaire des aliments.** Un grand nombre d'outils et d'approches sont disponibles pour résoudre les problèmes liés à la sécurité sanitaire des aliments. Tous les acteurs intervenant dans la production, la transformation, la distribution et la vente au détail des aliments doivent veiller à respecter les normes relatives à la détection, à l'évaluation et au contrôle des risques pour la sécurité sanitaire des aliments.

**Faites la promotion d'une culture de la sécurité sanitaire des aliments.** Incitez les employés, les fournisseurs et les autres parties prenantes à instaurer et à développer une culture de la sécurité sanitaire des aliments. Organisez régulièrement des séances d'information, des formations ou des ateliers sur la sécurité sanitaire des aliments.

**Respectez les normes alimentaires internationales.** Le respect des normes alimentaires nationales et internationales contribue à garantir la sécurité sanitaire des aliments, et renforce ainsi l'accès aux marchés. Célébrez les progrès accomplis en montrant comment les normes ont changé les choses.

## ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT ET LIEUX DE TRAVAIL

**Soutenez l'éducation à la sécurité sanitaire des aliments.** Les universités, les écoles et les lieux de travail devraient faire figurer l'éducation à la sécurité sanitaire des aliments dans leurs politiques de bien-être. On pourrait également envisager de prévoir une formation à la sécurité sanitaire des aliments dans le cadre du perfectionnement professionnel.

**Encouragez les bonnes pratiques en matière de manipulation des aliments.** Les responsables des espaces de restauration et des cantines doivent veiller à ce que toutes les réglementations en matière de sécurité sanitaire des aliments soient respectées, par exemple, en effectuant une Analyse des risques-points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et en suivant toutes les procédures opérationnelles standard applicables, ainsi qu'en dispensant des formations appropriées à toutes les personnes qui manipulent des aliments.

**Mobilisez les familles.** Faites participer les familles aux activités portant sur la sécurité sanitaire des aliments pour qu'elles apprennent et fassent savoir à d'autres familles qu'il est possible, en adoptant de simples habitudes au quotidien, de réduire le risque de maladies d'origine alimentaire. Les *Cinq clefs pour des aliments plus sûrs* de l'OMS peuvent être utiles pour élaborer des affiches, des brochures ou des vidéos éducatives.





## CONSOMMATEURS

**Tenez-vous informés et contribuez à la sécurité sanitaire des aliments.** Les consommateurs ont le pouvoir de changer les choses. En choisissant des aliments sûrs et sains, vous contribuez à la réduction de la charge de morbidité mondiale et soutenez des systèmes alimentaires durables. Renseignez-vous sur la sécurité sanitaire des aliments et participez à la campagne #SécuritéSanitaireDesAliments.

**Veillez à bien manipuler les aliments à la maison.** Suivez les “*Cinq clefs pour des aliments plus sûrs*” de l'OMS: prenez l'habitude de la propreté, séparez les aliments crus des aliments cuits, faites bien cuire les aliments, maintenez les aliments à bonne température et utilisez de l'eau et des matières premières sûres.

## MATÉRIEL PROMOTIONNEL

Des outils de sensibilisation et de communication consacrés à la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments sont à votre disposition, pour votre usage personnel ou pour diffusion, en anglais, arabe, chinois, espagnol, français et russe:

-  **Site web**
-  **Tableau Trello**
-  **Bibliothèque de ressources numériques** (affiches, gadgets, bannières web et autres, en haute ou basse résolution)
-  **Rapport de l'édition 2021** (à utiliser comme source d'inspiration)

## VOUS ORGANISEZ UN ÉVÉNEMENT? TENEZ-NOUS AU COURANT.

Faites-nous part de vos projets, et partagez des photos, des vidéos et des actualités en rapport avec votre événement. Donnez-nous le détail des activités prévues afin que nous puissions les ajouter sur le site web et dans le rapport de l'édition 2022 de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, ainsi que sur Flickr.

### Contactez-nous

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

### Suivez-nous

[#SécuritéSanitaireDesAliments](https://twitter.com/FAOWHOCodex)  
 @FAOWHOCodex  
 @FAO  
 @WHO

# Messages clés

## Un aliment à risque, ce n'est pas un aliment

Il n'y a pas de sécurité alimentaire sans sécurité sanitaire des aliments. Il est indispensable que les aliments soient sûrs pour qu'ils puissent satisfaire les besoins nutritionnels et aider les adultes à vivre une vie saine et active et les enfants à grandir et à se développer.

## La sécurité sanitaire des aliments a une incidence directe sur la santé

Des aliments sûrs permettent l'absorption des nutriments, favorisent le développement humain à long terme et contribuent à la réalisation des ODD. La plupart des maladies d'origine alimentaire sont évitables grâce à une manipulation adéquate des aliments et à une bonne information à ce sujet.

## Nous sommes tous responsables de la gestion des risques

Nous évaluons tous les risques sanitaires liés aux aliments dans le cadre des choix que nous faisons au quotidien. Ces choix sont faits individuellement, mais aussi collectivement par les familles, les communautés, les entreprises et les gouvernements.

## La sécurité sanitaire des aliments repose sur la science

Les consommateurs ne peuvent généralement pas déterminer, simplement par la vue ou par l'odorat, si leurs aliments sont sûrs, mais les scientifiques ont élaboré des tests et des outils à cet effet. Les chercheurs en science de l'alimentation, les microbiologistes, les vétérinaires, les médecins et les toxicologues, pour ne nommer qu'eux, nous informent sur les pratiques à adopter concernant la production, la transformation, la manipulation et la préparation des aliments pour en assurer la sécurité sanitaire. Dès lors que des pratiques sûres sont employées tout au long de la filière alimentaire, la sécurité sanitaire des aliments est garantie.

## Une plus grande collaboration est le gage d'une meilleure sécurité sanitaire des aliments

La sécurité sanitaire des aliments est une responsabilité partagée, ce qui suppose de travailler de concert sur des questions qui nous touchent tous, à l'échelle internationale, régionale, nationale et locale. La collaboration est essentielle dans tous les secteurs, au sein des communautés, des entreprises et des gouvernements et entre les pays, afin de garantir un approvisionnement durable en aliments sûrs dans le monde entier.

## Investir dans la sécurité sanitaire des aliments aujourd'hui se révélera bénéfique à l'avenir

Une production alimentaire fiable sur le plan sanitaire améliore les perspectives économiques en favorisant l'accès aux marchés et la productivité. À l'inverse, des aliments insalubres ou contaminés se retrouvent exclus des échanges commerciaux, ce qui entraîne des pertes économiques ainsi que des pertes et gaspillages de nourriture. Les bonnes pratiques tout au long de la chaîne d'approvisionnement peuvent donc contribuer à un développement durable en limitant les dégâts causés à l'environnement et en favorisant la conservation de plus grandes quantités de produits agricoles.

Bien que la covid-19 ne se transmette pas par voie alimentaire, la pandémie a eu pour effet d'ébranler notre système agroalimentaire et nous a montré toute l'importance d'une bonne planification. En prévision de la prochaine pandémie, les gouvernements devraient chercher en priorité à réduire au minimum les perturbations des chaînes d'approvisionnement alimentaire, sachant que les consommateurs doivent pouvoir disposer à tout moment d'un accès fiable à des aliments sûrs. Pour reconstruire en mieux, nous devons assurer une collaboration entre toutes les disciplines, tous les secteurs et tous les pays.

**Ce n'est qu'en unissant nos efforts que nous parviendrons à garantir des aliments sûrs pour une meilleure santé.**





# Faits et chiffres

Chaque année, **une personne sur dix** dans le monde tombe malade après avoir mangé de la nourriture contaminée. Tous les pays sont concernés.

Le fardeau que **les maladies d'origine alimentaire font peser** sur la santé publique est comparable à celui du paludisme et du VIH/sida.

**Plus de 200 maladies** sont dues à l'ingestion d'aliments contaminés par des bactéries, des virus, des parasites ou des substances chimiques telles que des métaux lourds.

**Les microbes résistants aux antimicrobiens** peuvent se transmettre par la filière alimentaire, par un contact direct entre humains et animaux ou par l'environnement. Chaque année, dans le monde, environ 700 000 personnes décèdent à la suite d'infections résistantes aux antimicrobiens.

Les maladies parasitaires d'origine alimentaire peuvent entraîner des problèmes de santé aigus ou chroniques. Le nombre estimé de **cas des 11 principales maladies parasitaires** est de **48,4 millions par an**, dont 48 pour cent sont transmises par voie alimentaire.

**Les enfants de moins de cinq ans** sont exposés à un risque plus élevé de malnutrition ou de décès en raison de la consommation d'aliments insalubres, et supportent 40 pour cent de la charge de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire. **Les aliments insalubres sont à l'origine d'une mort sur six des suites d'une diarrhée**, une importante cause de mortalité de ce groupe d'âge.

**Une alimentation saine et nutritive contribue à la croissance et au développement des enfants** en améliorant leur épanouissement physique et intellectuel, ainsi que leurs résultats scolaires et leur productivité au travail à l'âge adulte.

En l'absence de contre-indications, **l'allaitement au sein exclusif** est la manière la plus sûre de nourrir les nourrissons pendant les six premiers mois de leur vie.

La production d'aliments sûrs **réduit les pertes et le gaspillage alimentaires**, ce qui **est bénéfique pour la planète**.

La sécurité sanitaire des aliments est bénéfique pour l'économie puisqu'elle **améliore la productivité**, contribue à la prospérité des marchés alimentaires nationaux et favorise la stabilité des échanges commerciaux alimentaires, y compris des exportations. Elle atténue également la pression sur les systèmes de santé.

La sécurité sanitaire des aliments dépend de la santé des animaux, des plantes et de l'environnement dans lequel ils sont produits. L'adoption d'une **approche globale «Une seule santé»** dans ce domaine contribuera à améliorer le système de sécurité sanitaire des aliments.

**Au total, 188 pays et une organisation membre** (l'Union européenne) ont négocié des recommandations fondées sur la science dans tous les domaines liés à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments: il s'agit des **normes du Codex Alimentarius**, qui garantissent la sécurité sanitaire des aliments en vue de leur commercialisation.

La sécurité sanitaire des aliments contribue à la réalisation des **ODD** et constitue un enjeu réellement intersectoriel.



# Fêtons cette journée tous ensemble

La Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments est célébrée chaque année pour sensibiliser l'opinion publique et faire naître l'envie d'agir pour prévenir, détecter et gérer les risques d'origine alimentaire. Ce guide présente des informations au sujet de la quatrième édition de cette manifestation, que nous vous invitons à célébrer le 7 juin 2022, ou autour de cette date.

## Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments 2022



**Des aliments sûrs pour une meilleure santé**

Pour nous informer d'un événement que vous organisez  
ou nous poser une question, veuillez nous envoyer un courriel  
à l'adresse suivante:

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

[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)

**#SécuritéSanitaireDesAliments**