



# CODEX ALIMENTARIUS

## Normes Alimentaires Internationales



## 7 juin 2019 Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments

Le 20 décembre 2018, l'Assemblée générale des Nations Unies a adopté une résolution instituant une Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments.

La célébration de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments sera l'occasion pour les consommateurs, les producteurs et les gouvernements de s'intéresser de près à un enjeu dont on oublie souvent l'importance tant il paraît évident. La sécurité sanitaire des aliments demeure invisible jusqu'au jour où l'on tombe malade. Quiconque a été victime d'une intoxication alimentaire peut en témoigner. Mais la nocivité d'un aliment peut se présenter sous d'autres aspects, plus insidieux. Certains contaminants chimiques peuvent s'accumuler dans notre organisme et nous affaiblir peu à peu, sans que l'on s'en rende compte.

Les étiquettes apposées sur les produits alimentaires en vente dans les magasins ou sur les marchés ne portent pas la mention «sans danger pour la santé»: leur simple présence dans les rayons et sur les étales nous signale qu'ils sont propres à la consommation. Nous nous en remettons aux pouvoirs publics et aux producteurs pour garantir la sécurité sanitaire des aliments que nous consommons.

Pour les aider à mener à bien cette mission, une organisation mondiale intervient en coulisses, en élaborant à leur intention des normes, des codes d'usages et des directives: le Codex.

Afin de promouvoir la sécurité sanitaire des aliments sur le plan international et d'éviter les dangers pour la santé, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) gèrent un programme mixte sur les normes alimentaires, sous la supervision de la Commission du Codex Alimentarius. Par le biais de ce partenariat à parties prenantes multiples, les deux organisations s'efforcent, depuis 1963, de protéger la santé et de faciliter le commerce, en veillant à la sécurité sanitaire des aliments.

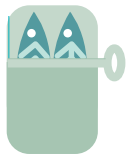
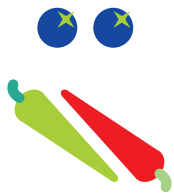
**Chacun de ceux qui ont un rôle à jouer dans la production alimentaire doit savoir ce qu'il a à faire – c'est là le défi.**

Les 189 membres du Codex ont adopté des normes, des directives et des recommandations dans tous les domaines liés à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments: hygiène alimentaire, concentrations maximales d'additifs, limites maximales de résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires, et limites maximales à respecter pour prévenir la contamination chimique et microbiologique. Les normes sont toutes fondées sur des avis scientifiques solides et actualisés, que formulent la FAO et l'OMS.

### Le Codex et la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments



La Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments créera une prise de conscience, de manière que, partout dans le monde, les normes du Codex soient suivies d'actions.





## La Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments: des raisons économiques, sociales et environnementales

La sécurité sanitaire des aliments est essentielle à la réalisation de plusieurs des Objectifs de développement durable. La Journée internationale sensibilisera à la question et incitera à œuvrer davantage pour prévenir, détecter et gérer les risques d'origine alimentaire. La sécurité sanitaire des aliments contribue à la prospérité économique et au développement de l'agriculture et du tourisme. Elle permet de promouvoir l'accès aux marchés et le développement durable.



Il n'y a pas de sécurité alimentaire sans sécurité sanitaire des aliments. Réaliser l'objectif Faim zéro, c'est garantir à tous l'accès à des aliments sains et nutritifs en quantité suffisante, tout au long de l'année.



La sécurité sanitaire des aliments conditionne la santé humaine et l'apport en éléments nutritifs. Les maladies d'origine alimentaire peuvent être évitées.



Les pays qui, en renforçant leur réglementation et leurs capacités scientifiques techniques, font en sorte que les aliments soient de la qualité attendue et sans danger pour la santé, tout au long de la chaîne alimentaire, évoluent dans le même temps vers des modes de production et de consommation alimentaires plus durables.



La mondialisation, avec des systèmes alimentaires complexes et un volume d'exportations qui dépasse les 1 600 milliards d'USD par an, rend nécessaire la coopération internationale entre les différents secteurs pour garantir la sécurité sanitaire des aliments. Celle-ci est la responsabilité tout à la fois des gouvernements, de l'industrie alimentaire, des producteurs et des consommateurs.

### L'institution d'une Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments (le 7 juin) permettra d'appeler l'attention de la communauté internationale sur les conséquences que des aliments insalubres peuvent avoir pour la santé:

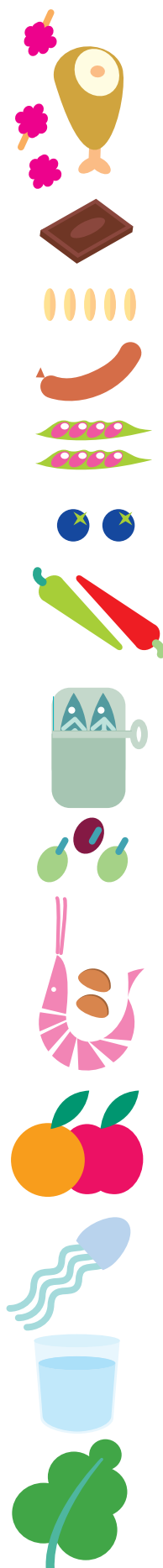
- Plus de 200 maladies sont propagées par le biais des denrées alimentaires.
- Chaque année, une personne sur dix est victime d'intoxication alimentaire et 420 000 personnes environ en meurent; parmi elles, 125 000 sont des enfants de moins de cinq ans.
- Les maladies d'origine alimentaire touchent surtout les personnes les plus vulnérables.
- Des menaces telles que la résistance aux antimicrobiens s'aggravent.



### Passez à l'action

La Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments favorisera une prise de conscience et un engagement concret en faveur d'aliments plus sûrs, pour une planète en meilleure santé.

Découvrez comment sur: [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org) et suivez l'hashtag [#WorldFoodSafetyDay](https://twitter.com/WorldFoodSafetyDay)



Chaque année à compter de 2019, le 7 juin sera l'occasion de saluer les nombreux bienfaits de la sécurité sanitaire des aliments.