



Journée mondiale de la santé 2015

7 avril

La sécurité sanitaire des aliments



**World Health
Organization**

REGIONAL OFFICE FOR
Europe



**Organisation
mondiale de la Santé**

BUREAU RÉGIONAL DE L'
Europe



Weltgesundheitsorganisation

REGIONALBÜRO FÜR
Europa



**Всемирная организация
здравоохранения**

Европейское региональное бюро

Déclaration mondiale FAO/OMS sur la nutrition (1992)



« ... l'accès à des aliments
nutritionnellement
appropriés et **sans danger**
est un droit universel. »

**« La sécurité sanitaire des aliments
est un problème caché
et souvent négligé. »**

Dr Margaret Chan, directeur général de l'OMS



Les maladies d'origine alimentaire

– un grave défi de santé publique

- 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, la radioactivité, voire des agents physiques.
- Selon des estimations, les maladies diarrhéiques d'origine alimentaire ou hydrique provoquent le décès de 2 millions de personnes chaque année, dont un grand nombre d'enfants.
- En 2013, rien que dans l'UE/EEE, plus de 310 000 cas de maladies bactériennes d'origine alimentaire ont été signalés, dont 322 décès.
- On estime que 3 % des cas de maladies d'origine alimentaire peuvent causer des problèmes de santé à long terme.
- Les aliments contaminés peuvent 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 et la mort.

« Ça doit être ce que j'ai mangé. »

- Les maladies d'origine alimentaire sont très courantes, même dans les pays les plus développés.
- Les cas signalés de maladies d'origine alimentaire ne sont que la partie visible de l'iceberg, et les cas bénins ne sont souvent pas rapportés.
- Les systèmes existants de surveillance et de notification ont leurs limites.
- L'activité de l'OMS dans ce domaine :
 - renforcer les systèmes de surveillance en développant les capacités ;
 - améliorer les estimations de la charge des maladies d'origine alimentaire par le Groupe de référence sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire.

Photo : Michael Haferkamp

Les maladies d'origine alimentaire aiguës – causes, symptômes, traitement

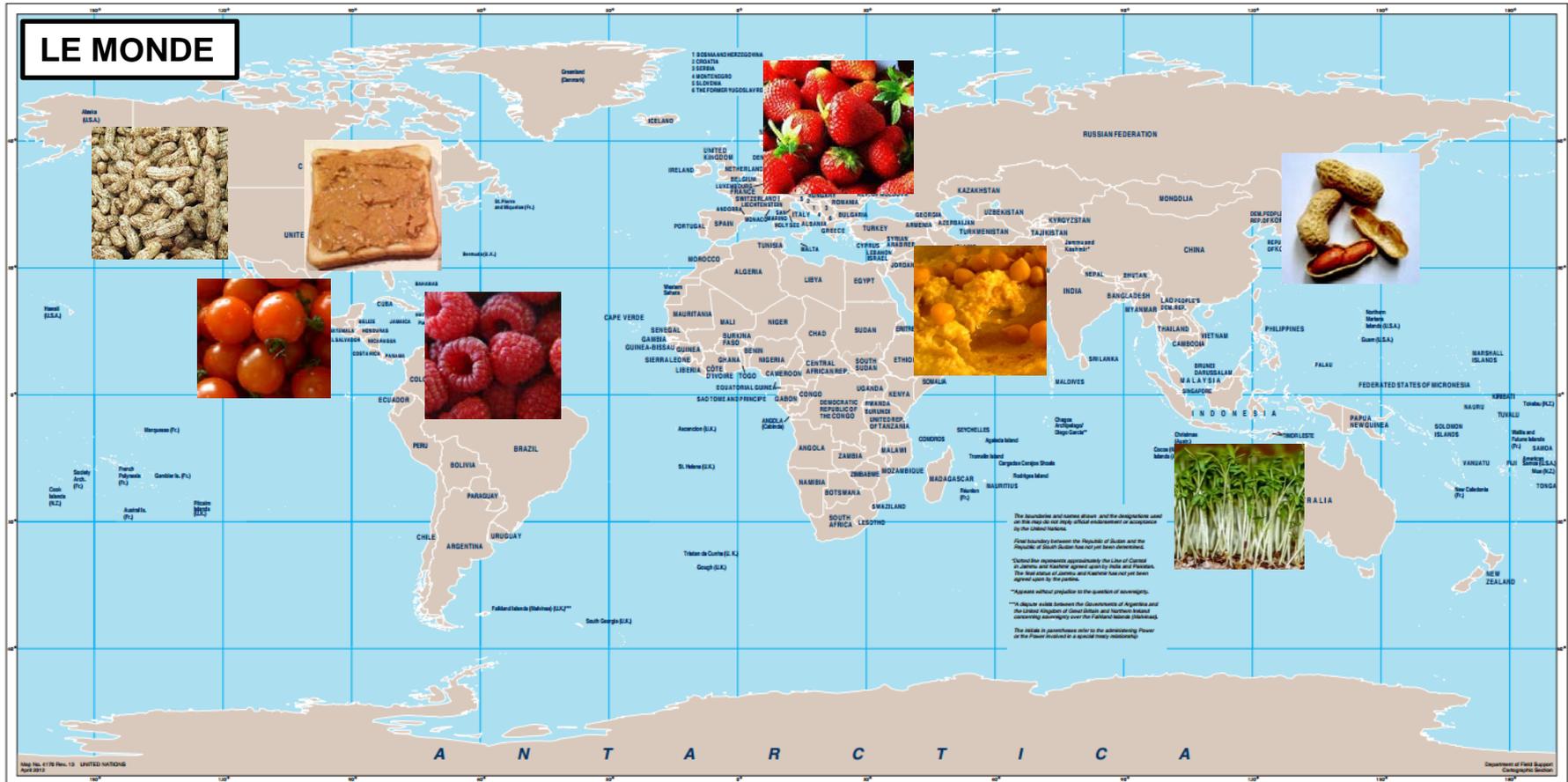
- Généralement causées par la consommation d'aliments contaminés par des bactéries, telles que *Salmonella*, *Campylobacter*, *Clostridium perfringens*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* ou *Escherichia coli* (*E. coli*), voire des virus, tels que les norovirus.
- Parmi les symptômes qui peuvent se manifester juste après avoir consommé l'aliment contaminé : nausée, vomissements, diarrhée et/ou crampes d'estomac.
- La plupart des personnes souffrant d'intoxication alimentaire se rétablissent sans traitement médical. Elles doivent se reposer et boire beaucoup.

Campylobacter fetus. Photo : CDC/Janice Carr

Les tendances influant sur la sécurité sanitaire des aliments

- Mondialisation du commerce alimentaire et animal, voyages et migration – transmission des pathogènes sur une longue distance et chaînes alimentaires à la fois longues et complexes.
- Évolution de l'industrie agroalimentaire – intensification et industrialisation de l'agriculture, nouvelles technologies, et manipulation d'animaux infectés lors de la production alimentaire.
- Vulnérabilité accrue chez l'homme – vieillissement de la population, personnes immunodéprimées, pauvreté, migration, urgences et événements météorologiques extrêmes.
- Changement des modes de vie – urbanisation, consommation d'aliments/repas non préparés à domicile, et consommation plus importante d'aliments crus.

Mondialisation : risques accrus de problèmes de sécurité sanitaire des aliments au niveau international



Impact sanitaire et économique de la flambée d'ECEH* en Europe en 2011

- Due aux pousses de fenugrec contaminées.
- Cas signalés dans 14 pays d'Europe and 2 pays d'Amérique du Nord.
- Quelque 4 000 cas rapportés, causant environ 1 000 cas de syndrome hémolytique et urémique.
- 55 décès.
- Pertes de 1,3 milliard d'USD pour le secteur agricole et industriel.
- Les États membres de l'UE ont reçu 236 million d'USD d'aide d'urgence.

**E. coli* entérohémorragique

Mondialisation du commerce : le monde dans votre assiette



Poulet à la Kiev

Beurre aux herbes :

beurre salé – Irlande
purée d'ail – Chine, Espagne, États-Unis

Poitrine de poulet :

sel à l'ail – Chine, Espagne, États-Unis
citron – États-Unis
persil – France, Royaume-Uni
poivre – Indonésie
eau – Irlande

Pâte :

poulet – Belgique, France, Irlande, Royaume-Uni, etc.

Chapelure :

farine – Belgique, France
eau – Irlande
chapelure – Irlande, Royaume-Uni
huile de colza – Australie, Europe de l'Est, UE

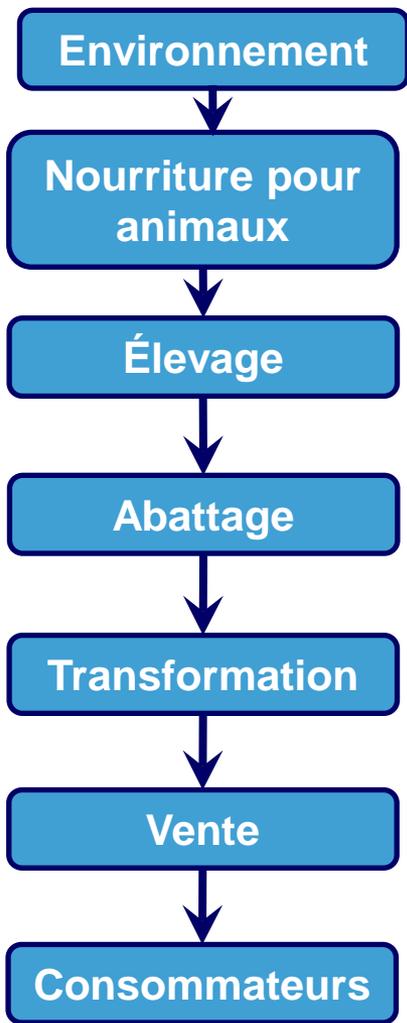
Crédit photo : A. Reilly, Autorité de la sécurité sanitaire des aliments (Irlande)

Les systèmes de sécurité sanitaire et de contrôle des aliments doivent s'adapter

« Aujourd'hui, le cheminement des aliments de leur lieu de production à notre table n'a jamais été aussi long et complexe. Chaque étape comporte des risques de sécurité sanitaire. Nos systèmes de sécurité sanitaire et de contrôle des aliments doivent s'adapter et collaborer au niveau intersectoriel et ce, d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire. »

Dr Zsuzsanna Jakab,
directrice régionale
de l'OMS pour l'Europe



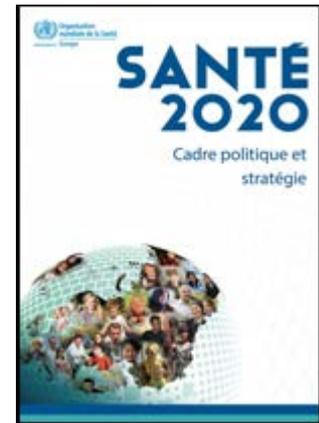


Une longue chaîne alimentaire de plus en plus complexe

Les aliments peuvent être contaminés à n'importe quelle étape de la chaîne alimentaire.

« Garantir la sécurité tout au long de la chaîne alimentaire de plus en plus complexe requiert une collaboration entre le secteur de la santé, l'agriculture, le transport des aliments, les établissements de restauration et l'industrie alimentaire. »

– Santé 2020



Les réussites intersectorielles – l'agriculture et la santé

En collaborant, les secteurs de la santé et de l'agriculture sont à même de lutter contre les maladies **transmissibles** et **non transmissibles** évitables et la **résistance aux antimicrobiens**, à l'appui du **développement durable**, et de veiller à ce que les populations urbaines et rurales aient toutes accès à des aliments nutritifs et **sains**.



Photo : Département américain de l'agriculture

Comment le secteur de l'agriculture peut améliorer la santé en agissant sur la sécurité sanitaire des aliments

- Adopter une approche globale, basée sur les risques, tout au long de la chaîne alimentaire.
- S'attaquer aux causes fondamentales des maladies d'origine alimentaire et des zoonoses, ainsi que de la résistance aux antimicrobiens.
- Mettre en place des systèmes de suivi adaptés dans la chaîne alimentaire.
- Assurer la production, la transformation et la distribution des aliments dans des conditions d'hygiène.



Photo : SuperManu

Comment le secteur de la santé peut soutenir l'agriculture en agissant sur la sécurité sanitaire des aliments

- Renforcer la surveillance des maladies d'origine alimentaire chez l'homme afin que le secteur de l'agriculture puisse mieux prévenir et combattre les principales maladies d'origine alimentaire.
- Adopter le principe « Un monde, une santé » en ce qui concerne les maladies d'origine alimentaire et zoonotiques, ainsi que la résistance aux antimicrobiens.



Photo : Tim1965

Cinq clefs pour cultiver des fruits et des légumes plus sûrs

- Avoir une bonne hygiène personnelle.
- Protéger les champs des excréments animaux.
- Utiliser des déchets fécaux traités.
- Évaluer et gérer les risques associés à l'eau d'irrigation.
- Garder les outils et lieux de stockage propres et secs.

Cinq clefs pour cultiver des fruits et des légumes plus sûrs

Promouvoir la santé en réduisant la contamination microbienne

Avoir une bonne hygiène personnelle

Pourquoi ? Les légumes peuvent être contaminés par des micro-organismes dangereux qui peuvent provoquer des maladies. Éviter les infections, les maladies et les décès.

- Se laver et se sécher les mains avec une serviette propre et propre après avoir utilisé un produit de nettoyage.
- Se changer et se laver régulièrement.
- Porter les chaussures, les vêtements et les bijoux.
- Uriner et déféquer dans des toilettes ou des latrines.

Protéger les champs des excréments animaux

Pourquoi ? Les excréments animaux peuvent contaminer les légumes. Éviter les infections, les maladies et les décès.

- Éviter que les animaux ne pénètrent dans les champs.
- Placer le bétail dans un enclos séparé, en contrebas des champs.
- Éviter les excréments qui se trouvent dans les champs.

Utiliser des déchets fécaux traités

Pourquoi ? Les déchets fécaux non traités peuvent contaminer les légumes. Éviter les infections, les maladies et les décès.

- Utiliser des déchets fécaux traités et adéquatement.
- Éviter les déchets fécaux non traités de pénétrer dans les champs.
- Éviter que les déchets fécaux non traités ne pénètrent dans les champs.

Évaluer et gérer les risques associés à l'eau d'irrigation

Pourquoi ? L'eau non traitée peut contaminer les légumes. Éviter les infections, les maladies et les décès.

- Éviter l'utilisation de sources d'eau qui peuvent être contaminées.
- Éviter l'utilisation de sources d'eau qui peuvent être contaminées.
- Éviter l'utilisation de sources d'eau qui peuvent être contaminées.

Garder les outils et lieux de stockage propres et secs

Pourquoi ? Les outils et lieux de stockage peuvent être contaminés. Éviter les infections, les maladies et les décès.

- Nettoyer le matériel de plantation et de récolte à l'eau propre et le sécher soigneusement.
- Ne pas poser les légumes sur ce qui est sale, humide ou contaminé.
- Éviter d'utiliser les champs, les outils et les lieux de stockage pour les légumes.
- Mettre rapidement les fruits et légumes au frais.
- Éviter l'utilisation de sources d'eau qui peuvent être contaminées.

Organisation mondiale de la Santé

Étude de cas – *Salmonella* en Europe



- *Salmonella* est l'une des principales causes des maladies d'origine alimentaire, souvent transmises par les œufs.
- Plus de 85 000 cas de salmonellose sont signalés dans l'UE chaque année, pour un coût allant jusqu'à 3 milliards d'euros.
- La mise en place de programmes intégrés de lutte contre *Salmonella* ciblant la volaille a entraîné une baisse de 50 % des cas humains de salmonellose sur 5 ans (2004-2009), et de 19 % entre 2008 et 2012.
- Parmi les actions spécifiques menées à cet égard : dépister *Salmonella* dans les troupeaux de volailles, exiger des vendeurs de s'approvisionner en œufs chez les éleveurs dans le cadre d'un programme national de lutte contre *Salmonella*, et conseiller aux vendeurs et aux consommateurs de réfrigérer les œufs.



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



JOURNÉE MONDIALE DE LA SANTÉ 2015  Organisation
mondiale de la Santé
[#safefood | www.who.int/whd/food-safety](https://www.who.int/whd/food-safety)

Journée mondiale de la santé 2015 : les objectifs globaux

- Inciter les pouvoirs publics à améliorer la sécurité sanitaire des aliments moyennant des campagnes de sensibilisation auprès du public, et à mettre en exergue les actions qu'ils mènent actuellement.
- Encourager la population à assurer la salubrité des aliments qu'elle consomme.



5 clefs pour des aliments plus sûrs



Clef 1 : Prenez l'habitude de la propreté

Clef 2 : Séparez les aliments crus des aliments cuits

Clef 3 : Faites bien cuire les aliments

Clef 4 : Maintenez les aliments à bonne température

Clef 5 : Utilisez de l'eau et des produits sûrs

Vidéo : <http://youtu.be/2ZLRWg0cbMQ>

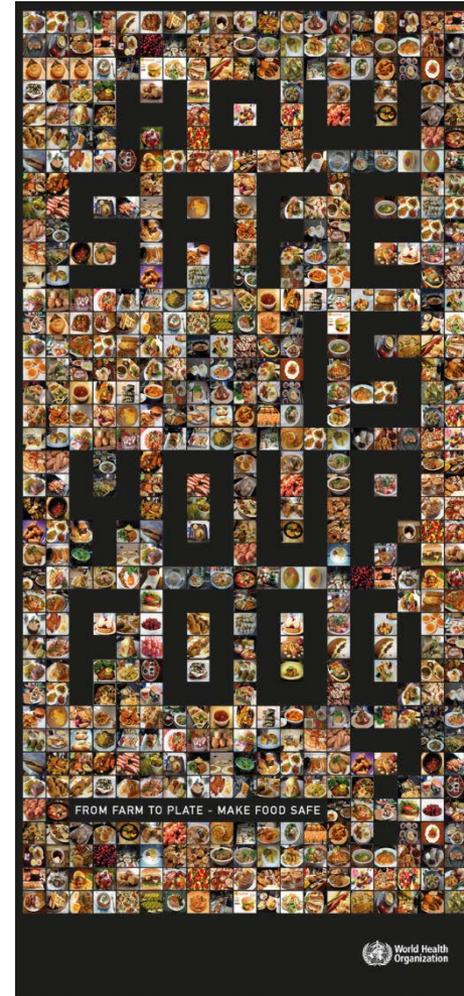
Campagne sur les médias sociaux

#safefood

Les internautes seront invités à partager sur Twitter, Instagram et Facebook une photo de leur propre assiette, et à répondre aux questions « Vos aliments sont-ils sûrs ? » et « Comment garantissez-vous la salubrité de vos aliments ? »

#safefoodchat

Chat sur Twitter le 7 avril 2015 avec des partenaires.



Sites Web

- Site Web de la Journée mondiale de la santé de l'OMS/Europe : <http://www.euro.who.int/fr/about-us/whd/world-health-day-2015>
- La sécurité sanitaire des aliments dans la Région européenne (en anglais seulement) : <http://www.euro.who.int/foodsafety>
- Site mondial de la Journée mondiale de la santé : <http://www.who.int/campaigns/world-health-day/2015/event/fr/>