



7 juin 2024 | **Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments**
Outils de communication



Sécurité sanitaire des aliments: préparons-nous à l'imprévu



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



Organisation
mondiale de la Santé



À PROPOS DE la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments

La Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments est organisée conjointement par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS). Elle a pour but d'attirer l'attention et de donner l'envie d'agir pour contribuer à prévenir, à détecter et à gérer les risques d'origine alimentaire, contribuant ainsi à la sécurité alimentaire, à la santé humaine, à la prospérité économique, à l'agriculture, à l'accès aux marchés, au tourisme et au développement durable.

© FAO/Alessandra Benedetti

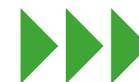


Pourquoi passer à l'ACTION ?

Lorsque les aliments ne sont pas salubres, les individus ne peuvent pas consommer les nutriments dont ils ont besoin pour rester en bonne santé, pour apprendre ou pour travailler. Plus de 600 millions de personnes tombent malades chaque année après avoir consommé des aliments contaminés et 420 000 en meurent. Ces maladies et ces décès sont en grande partie évitables à condition que la sécurité sanitaire des aliments soit considérée comme une priorité tout au long de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur.

Autrement dit, peu importe qui vous êtes ou ce que vous faites, **VOUS** jouez un rôle important en veillant à ce que les aliments puissent être consommés sans risque. C'est pourquoi le slogan de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments est:

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



© OMS/Mobeen Ansari



THÈME Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments 2024

▶▶▶ Sécurité sanitaire des aliments: préparons-nous à l'imprévu

À l'occasion de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, nous nous souvenons que la sécurité sanitaire des aliments est une responsabilité collective et que tout le monde, des producteurs aux consommateurs, doit jouer son rôle. C'est la seule façon d'avoir la certitude que les aliments présents dans votre assiette sont sans danger. Cependant, il existe des situations exceptionnelles où, même si nous avons tous joué notre rôle, un événement imprévu se produit et compromet la sécurité sanitaire des aliments.

Même dans ce cas, il y a toujours quelque chose à faire pour éviter la maladie. Êtes-**VOUS** prêt à faire face à l'imprévu ?

Les incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments peuvent aller d'événements mineurs à des crises internationales majeures, qu'il s'agisse d'une coupure de courant à la maison, d'une intoxication alimentaire dans un restaurant de quartier, d'un rappel volontaire de produits contaminés par un fabricant, d'une épidémie due à des produits importés ou d'une catastrophe naturelle.

Les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments ignorent les frontières, de sorte que dans un contexte d'approvisionnement alimentaire mondial de plus en plus interconnecté, les risques que représentent les aliments insalubres peuvent, à partir d'un problème local, provoquer rapidement une situation d'urgence internationale.



© OMS/Mobeen Ansari



© OMS/Sue Price



Comment se préparer à faire face à des incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments?

Les **pouvoirs publics** peuvent:

- ▶ s'engager à élaborer ou à mettre à jour des plans nationaux sur les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments
- ▶ renforcer les systèmes nationaux de contrôle des produits alimentaires
- ▶ accroître les capacités de surveillance et de coordination
- ▶ améliorer la communication avec les entreprises du secteur alimentaire et le grand public

Les **entreprises du secteur alimentaire** peuvent:

- ▶ améliorer les plans de gestion de la sécurité sanitaire des aliments
- ▶ diffuser les «enseignements» et collaborer les unes avec les autres;
- ▶ améliorer la façon dont elles communiquent avec les consommateurs

Les **consommateurs** peuvent:

- ▶ s'assurer qu'ils savent comment signaler un incident lié à la sécurité sanitaire des aliments ou y réagir
- ▶ s'assurer qu'ils comprennent les conséquences d'un événement imprévu à la maison et savent comment réagir

En 2004, la Commission du Codex Alimentarius a révisé les «Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments» et recommandé aux États Membres de choisir des points de contact officiels pour échanger des informations en cas de situation de ce type. C'est ainsi qu'a été créé le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN). Aujourd'hui, INFOSAN est un réseau mondial de 189 pays dont les membres sont des autorités nationales chargées de la sécurité sanitaire des aliments et qui est géré conjointement par la FAO et l'OMS. INFOSAN facilite l'échange rapide d'informations lors d'événements liés à la sécurité sanitaire des aliments, ce qui permet l'application de mesures de gestion des risques afin de prévenir les maladies d'origine alimentaire et de sauver des vies.



© OMS/Sue Price



© OMS/Sue Price



© OMS/Sue Price



© Pep Bonet/NOOR for FAO



© FAO/Riccardo De Luca



© FAO/Giulio Napolitano

Messages CLÉS

► La préparation est essentielle

Lorsqu'un événement imprévu se produit, la préparation est essentielle. Des plans nationaux sur les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments et des systèmes de surveillance renforcés/solides sont essentiels pour gérer les événements liés à la sécurité sanitaire des aliments. Les entreprises du secteur alimentaire doivent mettre en place un plan de gestion et de riposte qui facilite l'intervention immédiate en cas d'incident lié à la sécurité sanitaire des aliments.

► La collaboration multisectorielle garantit une riposte efficace

Le partage des responsabilités à l'égard de la sécurité sanitaire des aliments exige une collaboration sur des questions qui nous concernent tous, à l'échelle mondiale, régionale, nationale et locale. Une approche coordonnée entre les organismes publics, les autorités nationales et l'industrie alimentaire permet de réduire au maximum l'impact sur la santé publique.

► L'échange rapide d'informations sauve des vies

Un échange d'informations rapide et précis entre tous les partenaires concernés, y compris les organismes publics, les services d'inspection des aliments, les entreprises du secteur alimentaire, les laboratoires, les organisations internationales et autres, permet d'identifier la nature et l'origine des événements liés à la sécurité sanitaire des aliments et de sauver des vies.

► Une communication efficace préserve la confiance dans l'approvisionnement alimentaire

La fourniture d'informations précises, ouvertes et opportunes aux parties prenantes, y compris les prestataires de soins de santé, les médias et le grand public, contribue à entretenir la confiance dans l'approvisionnement alimentaire et à prévenir l'apparition de maladies.

► Les plans de gestion de la sécurité sanitaire des aliments contribuent à la protection des consommateurs

Les producteurs, les importateurs, les fabricants, les distributeurs et les détaillants de denrées alimentaires devraient tous avoir mis en place des plans de gestion de la sécurité sanitaire des aliments et les mettre régulièrement à jour afin de protéger la santé publique.

► Les mesures décisives mises en place par les acteurs du secteur alimentaire profitent à tous

Les acteurs du secteur alimentaire doivent être prêts à mettre en œuvre des stratégies et des plans d'intervention d'urgence, y compris des procédures de retrait et de rappel. Les systèmes de traçabilité sont un outil efficace pour suivre les aliments tout au long de la chaîne alimentaire.

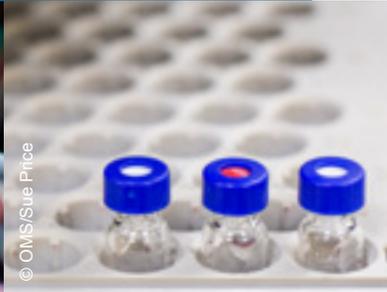
► Chacun est un gestionnaire de risques

Chacun évalue les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments dans le cadre de ses choix quotidiens. Ces choix sont faits par les individus et, collectivement, par les familles, les communautés, les entreprises et les gouvernements.





© FAO/Christena Dowsett



© OMS/Sue Price



© OMS/Panos picture/Sayna Bashir



© OMS/Mobeen Ansari



© OMS/EMR/HPD, Climate change, health and environment 2023

FAITS et CHIFFRES

▶ Chaque année, **une personne sur dix** dans le monde tombe malade à cause d'aliments contaminés. **Tous les pays sont concernés.**

▶ Plus de **200 maladies** sont causées par la **consommation d'aliments contaminés** par des bactéries, des virus, des parasites ou des substances chimiques telles que les métaux lourds.

▶ Les **enfants de moins de cinq ans** représentent 9 % de la population, mais supportent 40 % de la charge de morbidité due aux maladies d'origine alimentaire, car ils sont exposés à un **risque plus élevé de malnutrition et de mortalité** en raison d'aliments insalubres.

▶ Les **incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments** ne sont pas uniquement imputables à des maladies d'origine alimentaire. Ils peuvent être dus à un **événement imprévu** susceptible d'entraîner une contamination ou de provoquer une défaillance des contrôles de sécurité sanitaire des aliments, comme une **coupure de courant** ou une **inondation**.

▶ Depuis sa **création en 2004**, le **Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN)** facilite l'**échange rapide d'informations** au-delà des frontières et entre ses membres, lors de milliers d'événements liés à la sécurité sanitaire des aliments.



© OMS/Sue Price



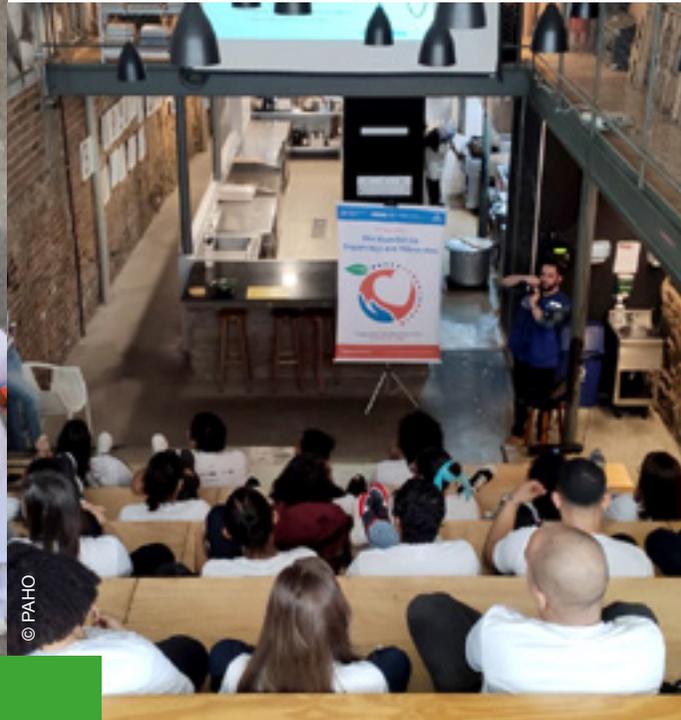
© FAO/Luis Tato



© OMS/Panos picture/Sayna Bashir



© OMS Maldives/Winkapic Maldives



IDÉES d'événements

▶▶▶ ORGANISER UN WEBINAIRE

Réunir les principaux acteurs du système alimentaire pour discuter de la préparation et de la riposte en matière de sécurité sanitaire des aliments. Faire suivre la discussion d'une séance de questions-réponses afin de fournir des conseils et des informations à un auditoire en ligne ou en présentiel.

▶▶▶ LANCER UNE CAMPAGNE

Intervenez sur les médias sociaux. Vous pouvez poster nos supports de communication prêts à l'emploi ou créer vos propres vidéos, brochures, affiches et les accompagner du mot-clé #WorldFoodSafetyDay.

▶▶▶ FORMER LE PERSONNEL

Profitez-en pour renforcer la gestion de la sécurité sanitaire des aliments au travail, que vous produisiez, serviez ou vendiez des aliments. Fêtez vos réussites.

▶▶▶ FAITES PREUVE DE CRÉATIVITÉ !

Les années précédentes, les célébrations de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments ont donné lieu à des concours d'art et d'affiches, à des dégustations de produits alimentaires, à des expositions sur la sécurité sanitaire des aliments sur le lieu de travail, à des démonstrations de gymnastique, à des courses et à d'autres événements sportifs, à la confection de brochettes de fruits et de smoothies, à des vidéos (dont une histoire d'amour basée sur la sécurité sanitaire des aliments !), à des chansons sur la sécurité sanitaire des aliments, à une danse sur les «sept étapes du lavage des mains» et à bien d'autres choses encore.

AFFICHE officielle

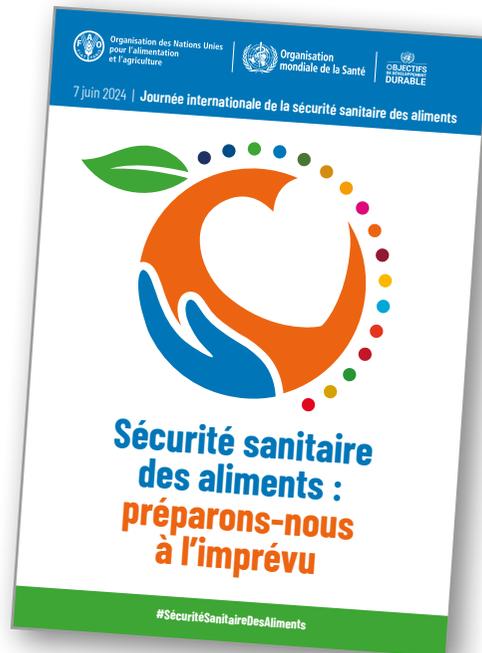
© Food and Nutritional Sciences Department,
Macau University of Science and Technology



© FAO/Giulio Napolitano



© FAHO



Sécurité sanitaire des aliments : préparons-nous à l'imprévu

TÉLÉCHARGER

Vous souhaitez avoir d'autres idées?

Jetez un coup d'œil à ces supports de communication:

- ▶ Vidéo rétrospective de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments
- ▶ Section «Comment participer» du site web de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments
- ▶ Rapport de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments 2023 pour trouver des idées et de l'inspiration





Ressources pour les MÉDIAS SOCIAUX

Exemples de messages

- ▶ Cette année, le 7 juin, sur le thème «Sécurité sanitaire des aliments: préparons-nous à l'imprévu», la #WorldFoodSafetyDay se concentrera sur la manière de se préparer aux incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments.
Planifions, préparons-nous, agissons!
- ▶ **Êtes-vous prêt à faire face à des incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments?** Les incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments ont des conséquences sur la santé, les moyens de subsistance et les entreprises. Mais nous pouvons nous préparer à réduire au maximum ces conséquences. Planifions, préparons-nous, agissons! Le 7 juin, c'est la #WorldFoodSafetyDay
- ▶ Le 7 juin, joignez-vous à @WHO, @FAO et @FAOWHOCodex pour marquer la #WorldFoodSafetyDay:
La sécurité sanitaire des aliments est l'affaire de tous.

▶▶ Série en finir avec les idées reçues sur la sécurité sanitaire des aliments

TÉLÉCHARGER



▶▶ Banque de ressources

ACCÉDER AU SITE



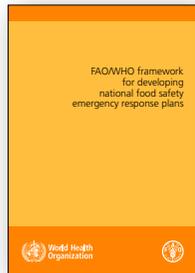
▶▶ Trello board

ACCÉDER AU SITE



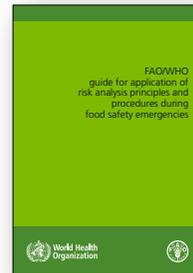


DOCUMENTATION supplémentaire



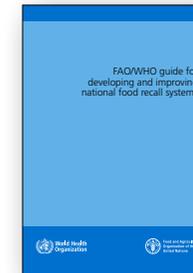
Cadre FAO/OMS pour l'élaboration de plans nationaux de réponse aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments

TÉLÉCHARGER



Guide FAO/OMS d'application des principes et des procédures d'analyse des risques lors des urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments

TÉLÉCHARGER



Guide FAO/OMS pour l'élaboration et l'amélioration des systèmes de rappel et de suivi des aliments au niveau national

TÉLÉCHARGER



Outil FAO/OMS d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments

TÉLÉCHARGER



Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments

TÉLÉCHARGER



Cours de l'Académie numérique de la FAO

EN SAVOIR PLUS





© FAO/Luis Talo

▶▶▶ À propos des outils

Cet outil de communication a été élaboré par la FAO et l'OMS dans le but de présenter des informations sur la sixième Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments et de proposer des idées sur la manière de participer aux manifestations qui se dérouleront le 7 juin 2024 (ou autour de cette date).

▶▶▶ Parlez-nous de votre événement

Faites-nous part de vos projets, puis partagez des photos, des liens vidéo et des nouvelles sur l'événement. Veillez à bien documenter vos activités afin que nous puissions les inclure sur le site web de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments. Et n'oubliez pas de poster la photo de votre événement sur X (ex-Twitter) avec le tag **@FAOWHOCodex!**

▶▶▶ Contactez-nous

FAO
World-Food-Safety-Day@fao.org

OMS
Foodsafety@who.int

[#WorldFoodSafetyDay](https://twitter.com/WorldFoodSafetyDay)



Certains droits réservés. La présente publication est disponible sous la licence CC BY-NC-SA 3.0 IGO.

Photographes pour la couverture (de gauche à droite):

© SENAC; Katarzyna Bialasiewicz Photographee.eu; © FAO/Fahad Kaizer; © FAO/Jekesai Njikizana

© OMS & FAO, 2024
CC3986FR/1/04.24