



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



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Ouverture de la session

CRD7

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Quarante-huitième session

Los Angeles, États-Unis d'Amérique, 7 - 11 novembre 2016

DES ALIMENTS SURS POUR LES CONSOMMATEURS

Des aliments sûrs pour les consommateurs

Christine M. Bruhn, PhD

Directrice, Center for Consumer Research (en retraite)

Department of Food Science and Technology

University of California, Davis

- ▶ La sécurité sanitaire des aliments exige une surveillance tout au long du système de production et de distribution
- ▶ Les consommateurs ont la responsabilité de manipuler leurs aliments correctement
- ▶ Il est fréquent que la manipulation soit non appropriée
- ▶ Le secteur alimentaire et le gouvernement peuvent prendre des mesures visant à améliorer la manipulation des aliments dans les foyers



Le rôle des consommateurs

Suivre des indications de sécurité sanitaire de base

Les messages éducatifs sont axés sur

- Séparer
- Nettoyer
- Refroidir
- Cuisiner



Directives : Séparer

L'entreposage de la viande et des volailles pourrait faciliter la contamination croisée

- ▶ Quelque 66 % conservent le poulet cru sur une étagère au-dessus d'autres aliments
- ▶ Seuls 34 % conservent le poulet cru sur l'étagère inférieure ou dans le tiroir du réfrigérateur

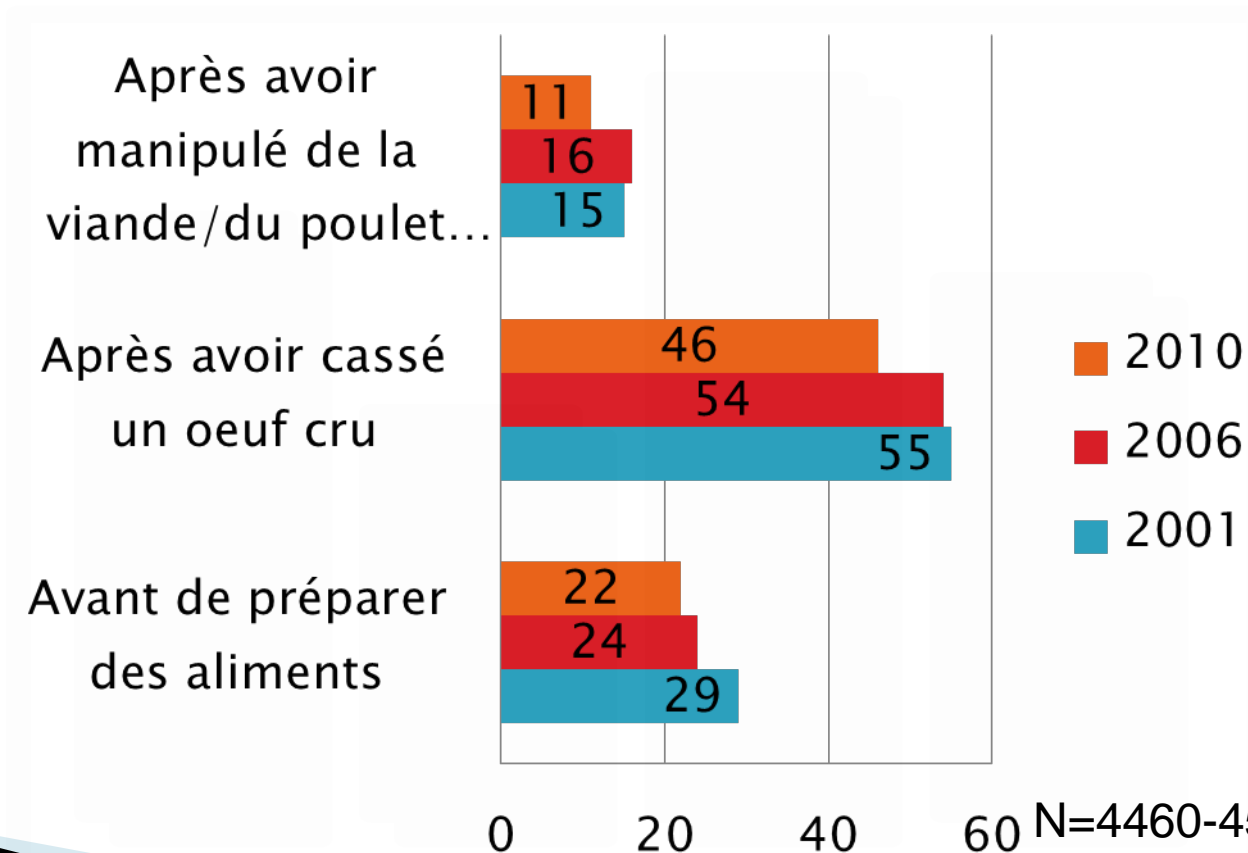


Bruhn, Préparation du poulet dans les foyers, Tendances de protection des aliments, 2014



Directives : Nettoyer

Ce que disent les gens – ils ne se lavent pas les mains



N=4460-4547
Fein et al JFP, 2011



Directives : Nettoyer

Comportements réels – Préparation des hamburgers

- ▶ 57 % NE se sont PAS lavés les mains avant de préparer des aliments
- ▶ 32 % ne se sont pas lavés les mains juste après avoir manipulé de la viande crue
- ▶ 41 % se sont lavés les mains avec du savon
- ▶ 47 % se sont « séchés » les mains en secouant l'excès d'eau

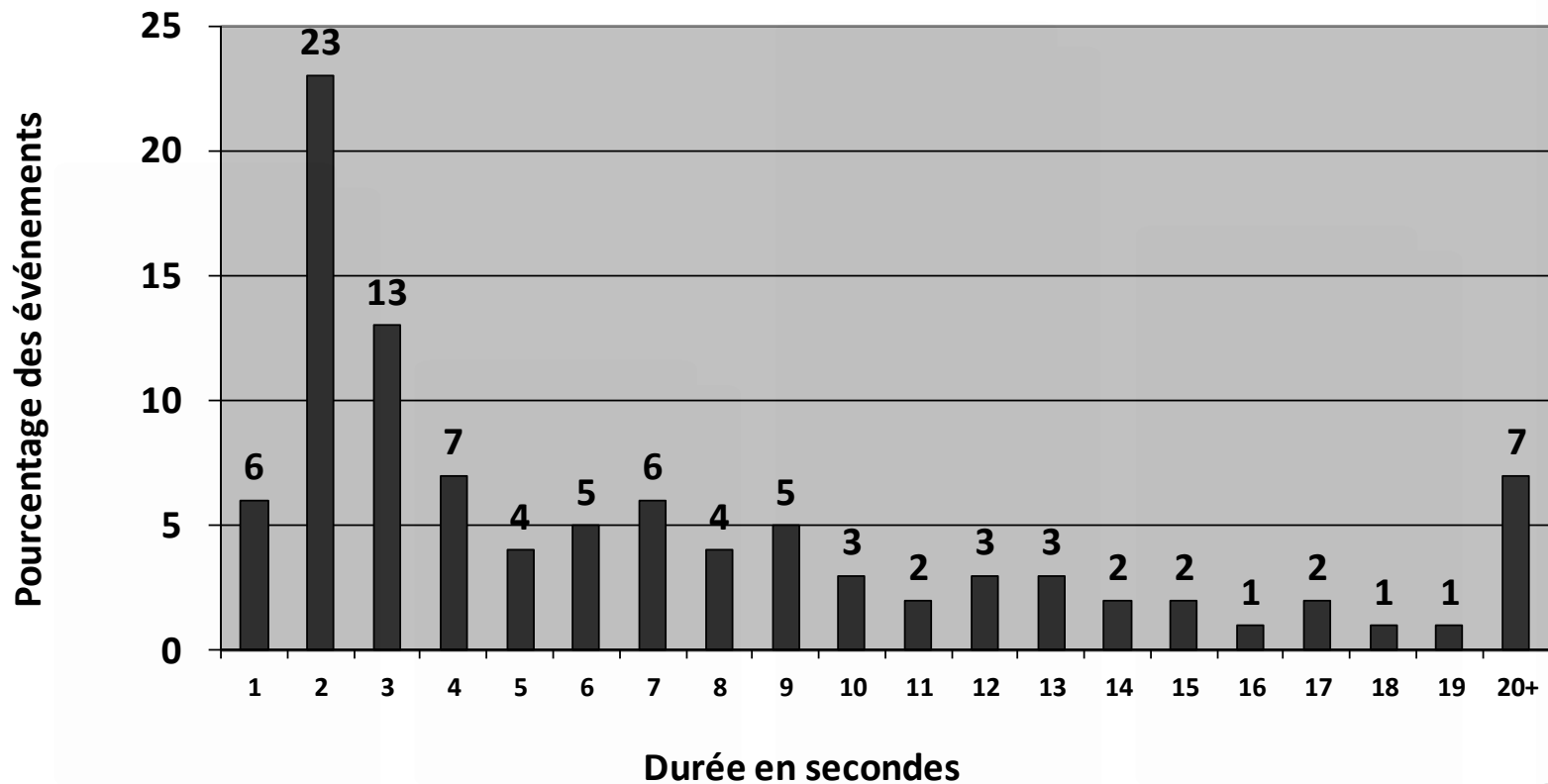
N=200

Phang et Bruhn, Journal Food Protection, 2011



Directives : Nettoyer

Durée du lavage des mains



Phang and Bruhn,
JFP, 2011



Directives : Nettoyer

Comportements réels – Préparation du poulet

- ▶ 64 % NE se sont PAS lavés les mains avant de préparer des aliments
- ▶ 38 % ne se sont pas lavés les mains juste après avoir manipulé du poulet cru
- ▶ 33 % des fois, le lavage des mains ne s'effectue qu'à l'eau
- ▶ 41 % des fois, les mains sont séchées avec une serviette en papier jetable
- ▶ 47 % ont lavé le poulet

N=120



Directives : Refroidir

Ce que disent les gens – Sondage de la FDA des États-Unis, 2010 (n=4568)

- Dans 42 % des cas, le réfrigérateur contient un thermomètre incorporé
- 21 % ont inséré un thermomètre dans le réfrigérateur
- Parmi ceux qui ont répondu oui, (n=1444)

14 % indiquent une température de 0-30F

24 % indiquent une température de 32-35 F

50 % indiquent une température de 36-41 F

8 %, 42-50

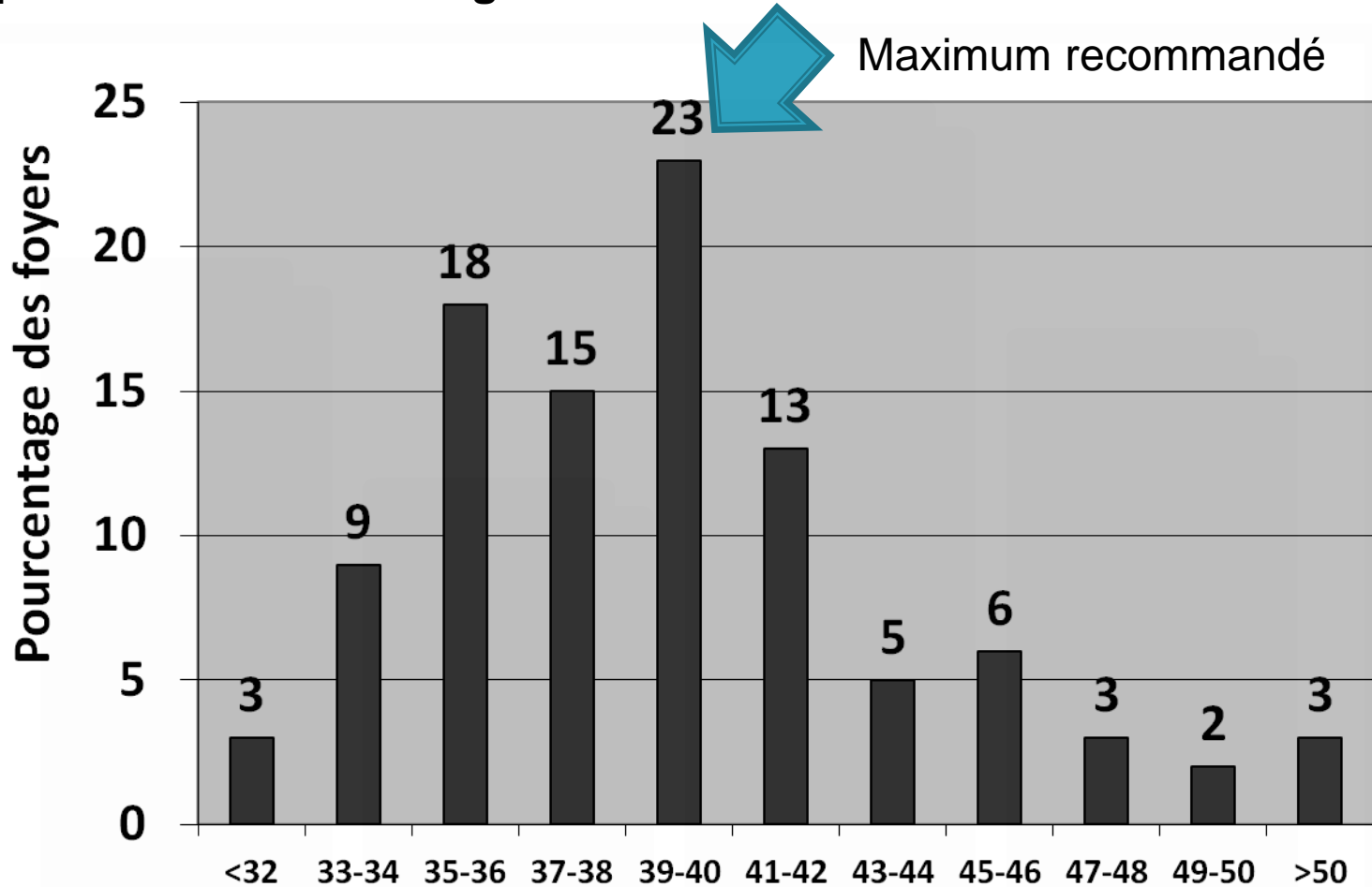
4 %, 51 ou plus

<http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/ResearchAreas/ConsumerResearch/ucm259074.htm>



Directives : Refroidir

Température réelle du réfrigérateur



Directives : Cuisiner

Les aliments peuvent ne pas être complètement cuits en raison de préférences culinaires ou de l'absence de thermomètre

- ▶ 25 % consomment la viande rosée
- ▶ 83 % se fient à des indications visuelles de fin de la cuisson
- ▶ 53 % possèdent un thermomètre pour la viande, mais ne l'utilisent que pour les grandes pièces

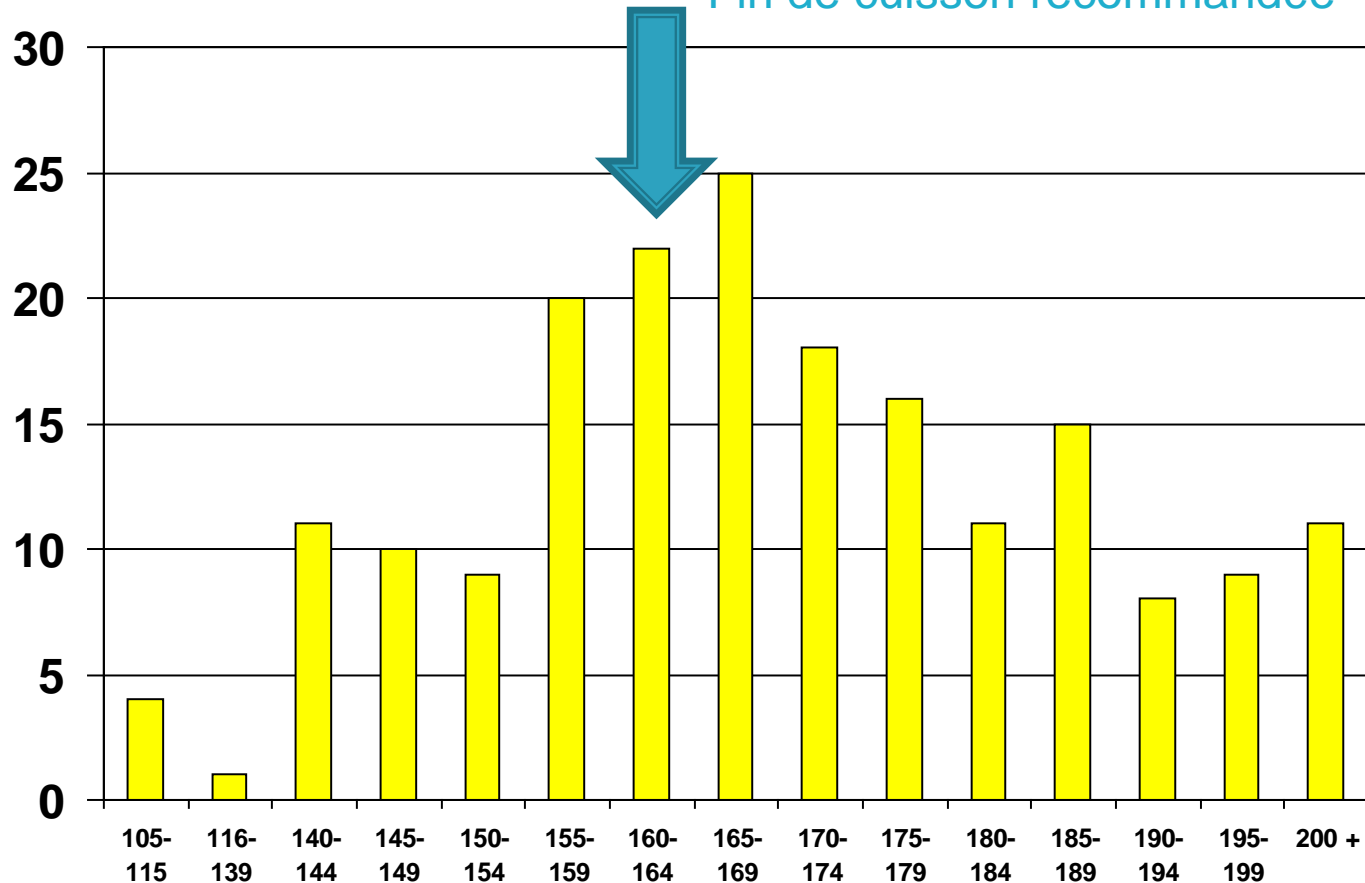
Phang and Bruhn,
JFP, 2011



Directives : Cuisiner

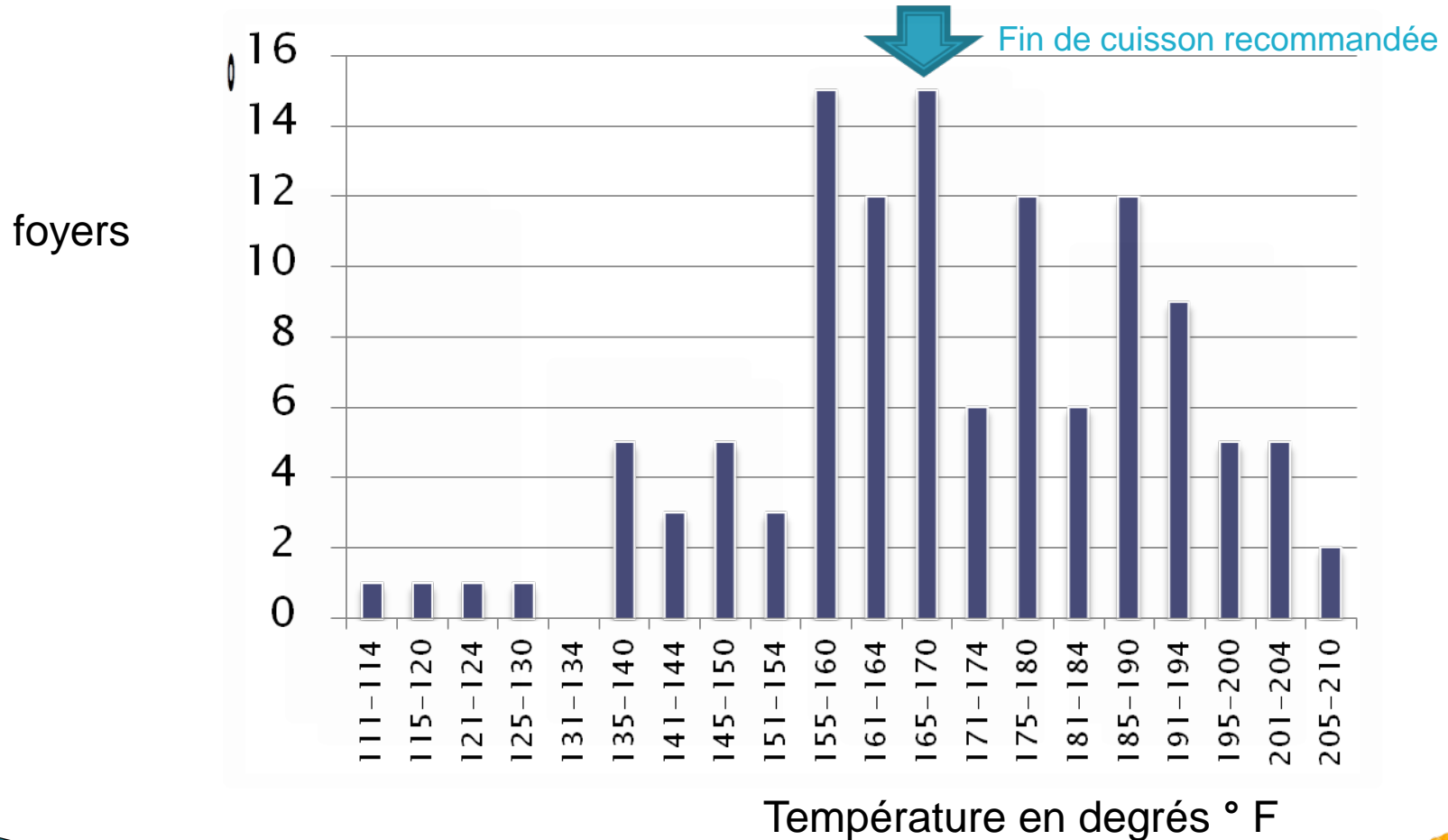
Température réelle du hamburger ° F – Fin de la cuisson

Fin de cuisson recommandée



Directives : Cuisiner

Température réelle du poulet ° F – Fin de la cuisson



Cuisiniers de la télévision et modèles à suivre



Les cuisiniers de la télévision: modèles à suivre

- ▶ Les cuisiniers professionnels ne suivent pas toujours les recommandations concernant le nettoyage et la cuisson
- ▶ Les consommateurs estiment que les pratiques utilisées par les cuisiniers sont acceptables
- ▶ Les consommateurs avouent qu'ils adoptent les mêmes pratiques chez eux
- ▶ Établir des modèles de comportement inappropriés pourrait accroître le risque de maladies dues aux aliments préparés à la maison



Ce que montre la recherche

- Les consommateurs ne mettent pas toujours en pratique les comportements recommandés
- Ce que les gens disent ne correspond pas toujours à ce qu'ils font
- La contamination croisée est probable
- Les pathogènes pourraient ne pas être neutralisés en raison de la cuisson inadéquate



Les nouvelles technologies peuvent accroître la sécurité

Exemple – Irradiation

L'irradiation rend les aliments plus sûrs en réduisant les bactéries nocives susceptibles de provoquer des maladies

- 55 % achèteraient de la viande/du poulet irradiés si leur prix était équivalent à celui des produits non irradiés (n=765)
- 68 % seraient disposés à payer un supplément de prix de 10 % pour un produit irradié (n=418)



Exemple – Message sur les bienfaits de l'irradiation

L'irradiation peut contribuer à la prévention des maladies d'origine alimentaire (grippe intestinale) en réduisant de manière importante les bactéries nocives comme les Salmonella, E. coli et Listeria. Elle remplace également les produits chimiques toxiques utilisés pour détruire les bactéries présentes dans les épices.

Les aliments restent frais plus longtemps, l'irradiation réduisant la quantité de bactéries responsables de la détérioration.

L'irradiation peut même remplacer les produits chimiques utilisés actuellement pour éliminer les insectes qui se promènent sur les fruits frais



Les nouvelles technologies peuvent accroître la sécurité

Exemple – irradiation, après avoir pris connaissance de ses bienfaits

- ▶ 72 % achèteraient de la viande/du poulet irradiés

Parmi ceux qui ne les achèteraient pas (n=205)

- ▶ 78 % ont déclaré avoir besoin d'en savoir plus

- ▶ 6 % pensent que l'irradiation n'est pas un moyen sûr



Actions par étapes - I

Reconnaître que la manipulation par les consommateurs n'est pas toujours efficace pour réduire les dangers liés aux aliments

Augmenter les efforts en matière d'éducation visant à sensibiliser le public sur les pratiques sûres de manipulation

Rechercher la collaboration de personnalités dans le secteur culinaire pour présenter des pratiques sûres de manipulation

Inclure des informations concernant la désinfection, la cuisson et l'entreposage dans les communications sur les aliments

Se concentrer sur le lavage

Utiliser du savon, séchage au moyen de serviettes en papier

Désinfecter le plan de préparation dans la cuisine

Ne pas laver la viande/le poulet crus



Actions par étapes II

Inclure des indications portant sur la lecture des températures dans les recettes

- ▶ Conseiller de calibrer les thermomètres

Inciter les fabricants de réfrigérateurs à inclure des lecteurs de température dans tous les modèles

Réduire les obstacles freinant l'accès aux technologies avancées

- ▶ Simplifier la procédure d'approbation
- ▶ Encourager les incitations fiscales aux investissements
- ▶ Financer des programmes éducatifs destinés au public et à l'industrie



Communiquer au moyen de sources fiables

Message

- Crédible, ouvert et transparent
- Présentation précise des risques

Connaissances

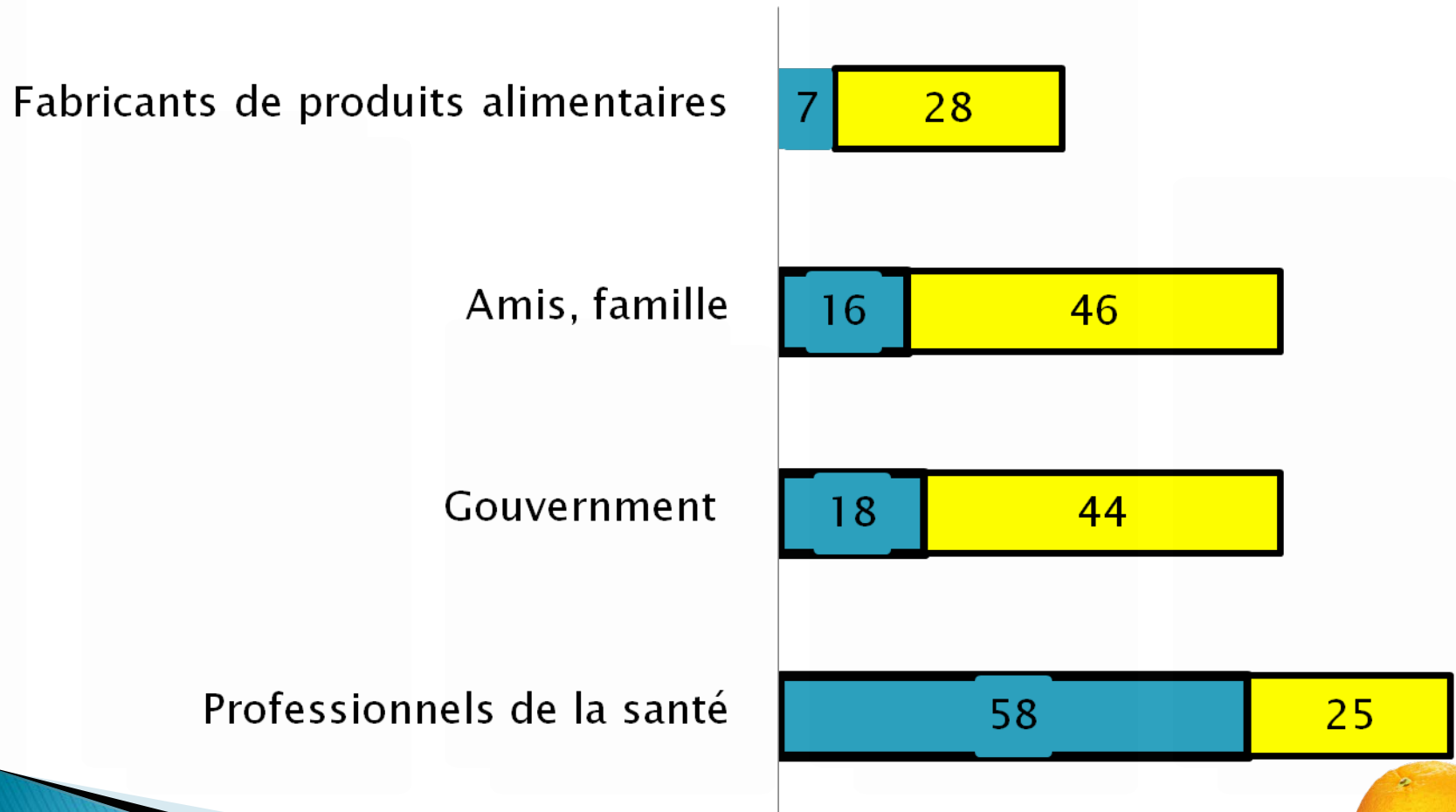
Valeurs partagées

Avoir les intérêts des consommateurs à l'esprit



Sources d'information fiables

■ Très fiables ■ Modérément fiables



Remerciements

La présente étude a été appuyée par le National Institute of Food and Agriculture, subvention USDA 2012-68003-30155, Outbreak Inc, et Foster Farms

Étudiants :

Yaohua (Betty) Feng, PhD

Rachelle Woods, MS

Ho Phang, MS

