



# Qualité et sécurité sanitaire des aliments

## PRINCIPAUX FAITS

- Dans les pays industrialisés, près de 30 pour cent de personnes souffrent chaque année de maladies d'origine alimentaire.
- On estime que 70 pour cent des 1,5 milliard de cas de diarrhée recensés chaque année dans le monde peuvent être attribués à une contamination biologique des aliments.
- La nourriture contaminée joue également un rôle important dans les épidémies de choléra et dans d'autres formes de diarrhées épidémiques, contribuant de façon notable à la malnutrition.
- L'incidence des maladies d'origine alimentaire est peut-être de 300 à 350 fois plus élevée que le nombre de cas recensés dans le monde.
- La surconsommation d'antibiotiques a entraîné l'apparition de souches de bactéries résistantes. Les facteurs qui contribuent à cette situation sont l'utilisation exagérée d'antibiotiques dans l'élevage et l'agriculture, le trop grand nombre d'ordonnances médicales de ces produits et la mauvaise utilisation qu'en font les patients.

## CODEX ALIMENTARIUS: NORMES GÉNÉRALES

Depuis 1963, un code international de l'alimentation a été créé afin de veiller à la sécurité sanitaire des aliments dans le monde. Le Codex Alimentarius, administré conjointement par la FAO et l'Organisation mondiale de la santé, établit des normes relatives, entre autres, aux résidus de pesticides et de produits vétérinaires, aux additifs, aux importations de produits alimentaires, et aux méthodes d'inspection et d'échantillonnage. Il est à la base de nombreuses normes nationales de l'alimentation.

Le Codex a établi des garde-fous bien connus, comme l'affichage sur le produit de la date de péremption: «À consommer de préférence avant le...» et la définition des aliments à faible contenu en matières grasses et allégés. En constante évolution, il affronte maintenant les nouveaux défis que posent la culture biologique et la biotechnologie. Ainsi, un groupe de travail du Codex est chargé actuellement d'élaborer des recommandations sur les normes d'étiquetage des ingrédients génétiquement modifiés.

Le Codex reçoit des avis scientifiques indépendants d'organismes tels que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides et la Consultation conjointe FAO/OMS sur la biotechnologie et la sécurité des aliments.

*La préoccupation des consommateurs en matière de sécurité sanitaire des aliments s'est fortement accrue au cours des cinq dernières années. Des normes alimentaires fondées sur des critères scientifiques et acceptées au niveau international sont essentielles à la protection de la santé publique. Ces normes évoluent également afin de répondre aux inquiétudes des consommateurs dans le cas de nouveaux produits tels que les aliments génétiquement modifiés. Une approche de la ferme au consommateur en matière de production, transformation et préparation des aliments permet d'établir un contrôle des contaminations éventuelles à chaque étape de la filière alimentaire.*

## NOUVELLES PRÉOCCUPATIONS EN MATIÈRE DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Les dangers en matière de sécurité sanitaire des aliments proviennent essentiellement:

- des bactéries et des autres agents microbiens provenant d'une manipulation incorrecte des aliments;
- des contaminants de l'environnement;
- des résidus de produits, comme les pesticides, utilisés dans la production et le traitement des denrées agricoles.

Le public considère généralement que les résidus agricoles, les pesticides et les produits vétérinaires constituent les principales sources de risques pour la santé, mais en réalité il n'en est rien. En Europe, ils ne sont la cause que de 0,5 pour cent des maladies d'origine alimentaire. Beaucoup plus commune, et probablement aussi de plus en plus fréquente, est la contamination par les bactéries, les protozoaires, les parasites, les virus et les champignons ou leurs toxines lors de la manipulation des aliments.

Des cas récents très médiatisés de maladies d'origine alimentaire, comme celles qui sont causées par la dioxine ainsi que par l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), ou maladie de la vache folle, ont semé l'inquiétude parmi le public concernant la sécurité sanitaire des aliments. Mais on ne dispose pas encore de données suffisantes pour savoir si les aliments sont plus sûrs aujourd'hui qu'hier. Par contre, il est certain que des mécanismes d'alerte et d'intervention plus efficaces et plus rapides doivent être mis en place afin de mieux protéger la santé des consommateurs.

Les autres préoccupations qui se font jour en matière de sécurité sanitaire des aliments portent sur les questions suivantes:

- la résistance de certains agents pathogènes aux antibiotiques, en particulier certains types de

salmonelle, ce qui les rend difficiles à traiter;

- l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés (OGM) dans la production alimentaire, qui peuvent entraîner le transfert d'allergènes et induire une résistance aux antibiotiques (voir au verso);
- les aliments biologiques qui, du fait qu'ils ne contiennent aucun agent de conservation chimique, sont soumis à un plus grand risque de contamination (voir au verso).

## PROBLÈMES PARTICULIERS AU MONDE EN DÉVELOPPEMENT

- La contamination microbienne est fréquente là où le manque d'hygiène est habituel, en raison généralement d'un manque d'accès à de l'eau propre. Elle est la principale source de maladies, en particulier chez les enfants.
- La mauvaise utilisation ou l'utilisation excessive des pesticides peuvent entraîner des taux dangereusement élevés de résidus de ces pesticides dans les aliments.
- Les pays dont les systèmes de contrôle sont insuffisants peuvent devenir la proie de commerçants peu scrupuleux qui y écoulent des aliments n'offrant que peu de garantie sanitaire.
- Les exportations de produits alimentaires de qualité insuffisante vers les pays industrialisés peuvent être refusées par ceux-ci, ce qui prive les pays exportateurs de devises étrangères et met leurs communautés agricoles en difficulté.



Inspection du bétail en Uruguay

## DE LA FERME AU CONSOMMATEUR: L'APPROCHE HACCP

Le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP), qui a pour but de surveiller les étapes cruciales de la filière alimentaire, a largement contribué à réduire la contamination pendant le traitement des aliments. Introduit dans l'industrie alimentaire des États-Unis dans les années 70, le HACCP a été recommandé par le Codex Alimentarius depuis le milieu des années 90. Il est maintenant exigé par les règlements de nombreux pays, en particulier au sein de la Communauté européenne et aux États-Unis. L'adoption du

HACCP dans l'élevage industriel du poulet aux États-Unis a probablement contribué à baisser de 26 pour cent, entre 1997 et 1999, l'incidence de la maladie causée par la campylobactérie, la bactérie pathogène la plus commune transmise par les aliments.

Le HACCP ne se limite pas à une inspection des aliments en fin de production. Il cherche au contraire à déceler le point exact où un problème *pourrait* se produire afin que le producteur puisse prendre les précautions nécessaires pour éviter la contamination. Ainsi, le plan de

mise en conserve des champignons établit la liste de toutes les mesures à prendre pour obtenir un produit sûr. Lors de l'étape de la pesée des boîtes remplies, le plan prévoit le danger éventuel de «sur-remplissage entraînant un défectueux» et l'intervention d'un technicien pour rétablir le poids correct, par l'élimination des champignons en surnombre. Enfin, un rapport de contrôle doit être rempli à chaque étape afin d'assurer un contrôle continu de la qualité.

## DE NOUVEAUX DÉFIS POUR LES RESPONSABLES DES RÉGLEMENTATIONS

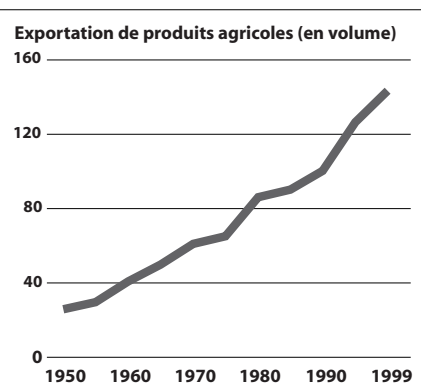
Les **aliments génétiquement modifiés** peuvent être nocifs pour les consommateurs si la modification transfère des allergènes d'un organisme à un autre. Ainsi, une personne allergique aux arachides peut réagir à un aliment totalement différent mais dans lequel a été transmis l'élément allergisant de l'arachide. Les règlements devraient exiger que l'étiquetage des aliments indique de façon précise tout ingrédient génétiquement modifié susceptible de transmettre des allergènes connus.

L'**agriculture biologique** s'est développée au rythme de 25 pour cent par an en Europe dans les années 90 et gagne constamment du terrain dans le monde entier. Si elle réduit les résidus chimiques, l'absence d'agents de conservation donne lieu en théorie à un risque plus élevé de contamination microbienne. En pratique, les produits biologiques sont aussi sûrs que les aliments traditionnels, mais il y a eu des épisodes d'empoisonnement, entraînant même des décès, dus à des jus de fruits non pasteurisés. Étant donné que ce type d'agriculture s'introduit dans des régions aux normes alimentaires différentes, le Codex Alimentarius sera plus que jamais nécessaire pour assurer la sécurité sanitaire des aliments. Des directives existent déjà pour la production, le traitement, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques.

## L'EXPANSION DU COMMERCE MET EN LUMIÈRE L'IMPORTANCE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

La croissance du commerce international des produits agricoles favorise la propagation rapide des dangers liés à l'alimentation et exige une réponse plus immédiate à ceux-ci. Le refus de cargaisons d'aliments cause des dommages économiques considérables, et si celles-ci sont vendues ailleurs, elles mettent en péril la santé des habitants du pays qui les accepte. Au Pérou, en 1991, une épidémie de choléra, attribuée au secteur de la pêche, avait entraîné une perte de 700 millions de dollars EU d'exportation de poissons et de produits dérivés. De même, les pays africains perdent chaque année 250 millions de dollars EU sur leurs recettes d'exportation car les produits contenant des arachides ne répondent pas aux directives internationales relatives aux aflatoxines.

L'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS), élaboré pendant le Cycle d'Uruguay de négociations commerciales multilatérales, est entré en vigueur en 1995. Il recommande l'application des normes de sécurité du Codex Alimentarius et exige une justification de la part de tout pays membre de



Le commerce mondial des produits agricoles a été multiplié par cinq depuis 1950. (Indice de base: 1990 = 100)

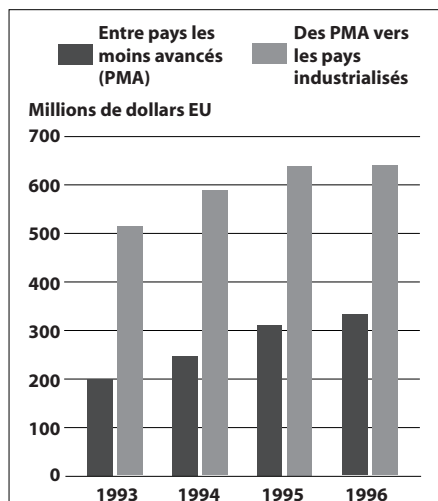
Source: OMC 2000

l'Organisation mondiale du commerce appliquant des normes plus sévères.

Le principal problème auquel sont confrontés les pays les plus pauvres est le coût que comporte le respect de ces normes. Ainsi l'approche HACCP, qui exige des opérateurs ayant une formation appropriée, peut être coûteuse à mettre en œuvre. La FAO a proposé la création d'un fonds pour la sécurité sanitaire et la qualité des aliments sur lequel seraient prélevées des subventions destinées à aider les pays les moins avancés à renforcer leurs systèmes d'inspection.

Sous une nouvelle approche appelée «équivalence», proposée par le Codex et admise par le SPS, un pays peut reconnaître les systèmes d'inspection d'autres pays si leurs effets sont dans l'ensemble analogues aux siens. Cela permet aux pays à faible revenu d'utiliser des systèmes à forte intensité de main-d'œuvre plutôt que des systèmes à forte intensité de capital.

Les pays développés peuvent aussi bénéficier de cette approche. Les fromages à base de lait cru fabriqués en Europe sont acceptés dans le monde entier et le seront tant que les mesures de sécurité appliquées sur les lieux de production seront maintenues. Il en va de même du système d'inspection de la qualité de la viande de Nouvelle-Zélande qui est mis en œuvre sous le contrôle du gouvernement par des entrepreneurs privés.



Les exportations de produits alimentaires des pays les moins avancés sont en augmentation, que ce soit à destination d'autres PMA ou vers les pays industrialisés.

Source: UN COMTRADE

### CONTACTS Pour des renseignements plus détaillés, se mettre en rapport avec:

**Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires**  
Téléphone: 39 06 570 55858  
Télécopie: 39 06 570 54593  
foodquality@fao.org

**Renseignements pour les médias**  
Téléphone: +39 06 570 53625  
Télécopie: +39 06 570 53729  
media-relations@fao.org

**Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture**  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italie  
[www.fao.org](http://www.fao.org)