



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



Organisation  
mondiale de la Santé



OBJECTIFS  
DE DÉVELOPPEMENT  
DURABLE

7 juin 2023 | Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments



# Guide de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments 2023

# Lancez-vous!

La promotion de la sécurité sanitaire des aliments peut faire changer les choses. Grâce aux efforts consentis par les décideurs, les autorités responsables de la sécurité sanitaire des aliments, les agriculteurs, les professionnels du secteur alimentaire, les cuisiniers, les scientifiques, les enseignants, les étudiants et les consommateurs, la sécurité sanitaire des aliments est un enjeu mieux connu. Lors des quatre célébrations de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments qui ont eu lieu jusqu'à présent, le nombre d'activités, leur impact et le niveau de participation n'ont cessé de croître.

Chacun d'entre nous peut jouer un rôle actif dans la prévention des maladies d'origine alimentaire et la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments est une occasion de mettre ce sujet à l'honneur. Utilisez ce guide si vous cherchez des idées pour y participer le 7 juin 2023 (ou autour de cette date).

## Thème

### Les normes alimentaires sauvent des vies

**Comment savez-vous que les aliments que vous consommez sont sûrs?** Sans doute, vous vous lavez les mains, vous lavez vos ustensiles de cuisine et vous cuisez vos aliments à la bonne température. En matière de sécurité sanitaire des aliments, toutes ces pratiques sont bonnes. Vous lisez probablement l'étiquette sur l'emballage pour savoir quels ingrédients contient le produit et comment le cuisiner. En outre, sans en avoir conscience peut-être, vous faites confiance à tous ceux qui ont veillé à cultiver, transformer, emballer, distribuer et préparer votre produit dans de bonnes conditions afin que vous puissiez le savourer sans tomber malade. Votre produit est sûr et votre confiance est justifiée, car les personnes qui ont participé à sa fabrication, que ce soit près de chez vous ou à l'autre bout du monde, ont suivi les pratiques de sécurité sanitaire des aliments établies, qui sont à la disposition de chacun, en toute transparence, sous la forme de normes. En d'autres termes, les normes alimentaires sont pour nous tous le fondement de notre confiance.

**Les normes alimentaires sont un moyen de garantir la sécurité et la qualité.** Elles indiquent aux agriculteurs et aux transformateurs comment manipuler de manière hygiénique les aliments. Elles définissent les limites maximales d'additifs, de contaminants, de résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires que chacun d'entre nous peut consommer sans danger. En outre, elles précisent comment il faut mesurer, emballer et transporter les aliments pour qu'ils restent sûrs. Grâce à l'application de normes qui concernent, par exemple, la nutrition ou l'étiquetage relatif aux allergènes, les consommateurs peuvent savoir si l'aliment sera bon pour eux.

**La plupart des gouvernements et des organisations adoptent et appliquent des normes alimentaires** qui sont fondées sur des évaluations scientifiques des dangers, lesquels sont de nature biologique, chimique et physique. Les normes peuvent être mises au point par un gouvernement donné ou une organisation donnée, ou par un organe régional ou intergouvernemental chargé de l'établissement de normes. La Commission du Codex Alimentarius, ou le Codex en abrégé, est un de ces organes internationaux chargés de l'établissement de normes sur la sécurité sanitaire et la qualité des aliments. Au Codex, les représentants de 188 États membres et d'une organisation membre (l'Union européenne) travaillent de concert pour que l'on puisse compter sur des aliments sans danger.

## Le Codex œuvre dans le cadre d'un mandat qui consiste à protéger la santé des consommateurs et à garantir la loyauté des pratiques dans le commerce des produits alimentaires.

Les comités techniques sont chargés de mettre au point de manière transparente et inclusive les textes des normes, directives et codes d'usages. Fondés sur les avis scientifiques fournis par des groupes d'experts mondiaux dirigés par la FAO et l'OMS, les textes sont aussi élaborés sur la base des contributions de 243 organisations ayant le statut d'observateur, qui représentent notamment le secteur industriel et les consommateurs.

## Utilisées par les gouvernements et le secteur de l'alimentation, les normes du Codex orientent les législations nationales sur la sécurité sanitaire des aliments et favorisent l'adoption des pratiques optimales.

L'Organisation mondiale du commerce se sert, elle aussi, des normes du Codex comme référence. Si votre aliment vient de l'étranger, il doit respecter ces normes.

## Les normes du Codex sont au cœur de la sécurité sanitaire des aliments, et ce depuis 60 ans.

Chaque année, le «Code alimentaire» s'enrichit: de nouvelles normes sont introduites et les normes existantes sont mises à jour lorsque de nouvelles données sont disponibles. En 2023, pour les 60 ans du Codex, nous célébrons les normes alimentaires afin de montrer la voie à suivre pour que, partout, chacun ait accès à des aliments sûrs.

**1945** L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) est fondée.

**1948** L'Organisation mondiale de la Santé (OMS) voit le jour.

**1950** Les réunions mixtes d'experts FAO/OMS sur la nutrition, les additifs alimentaires et d'autres domaines connexes débutent.

**1953** L'Assemblée mondiale de la Santé signale que les produits chimiques présents dans les aliments représentent une menace pour la santé publique.

**1956** Les réunions mixtes d'experts FAO/OMS commencent à évaluer la sécurité sanitaire des additifs chimiques, y compris dans les aliments.

**1961** La Conférence de la FAO décide de créer la Commission du Codex Alimentarius.

**1963** L'Assemblée mondiale de la Santé approuve la création du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires et celle de la Commission du Codex Alimentarius.

**1963** La Commission du Codex Alimentarius tient sa première réunion.

**1985** L'Assemblée générale des Nations Unies déclare que, lorsque cela est possible, les gouvernements devraient adopter les normes du Codex Alimentarius.

**1991** Les participants à la Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires conviennent qu'il est important de disposer de bases scientifiques solides et de principes rigoureux en matière d'analyse des risques.

**1995** L'Organisation mondiale du commerce (OMC) convient que les normes du Codex font office de référence dans le cadre de la résolution de différends commerciaux.

**2023** La Commission du Codex Alimentarius prévoit de tenir sa 46<sup>e</sup> session, qui marque 60 années d'établissement de normes.



# Comment célébrer la Journée internationale?

- Si vous cherchez à organiser une manifestation, voici quelques exemples qui vous aideront à faire votre choix. Il est important de veiller à respecter les mesures locales de prévention de la covid-19 dans toutes les manifestations en présentiel. Vous pouvez également opter pour des rassemblements en ligne, qui permettent une participation à distance.



## CRÉEZ UNE VIDÉO

Réalisez un reportage consacré à un agriculteur, un professionnel de santé, un chef ou un professionnel du secteur alimentaire. Le partage d'expérience peut aider les gens à comprendre à quel point la sécurité sanitaire des aliments est importante.



## TESTEZ VOS CONNAISSANCES

On peut informer sur la sécurité sanitaire des aliments de multiples façons, en personne ou en ligne. Organisez un concours ou un quiz.



## ORGANISEZ UNE ACTIVITÉ SPORTIVE

Organisez une course, une marche ou une danse pour promouvoir la sécurité sanitaire des aliments. L'activité physique est pour les gens une excellente manière de s'engager en faveur d'une cause au sein de leur communauté.



## UTILISEZ NOS BROCHURES

Suivez et partagez les conseils figurant dans la série de [documents de deux pages publiés par la FAO et l'OMS](#) qui portent sur l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments dans différents contextes.



## FORMEZ LE PERSONNEL

Profitez de cette occasion pour renforcer la culture de la sécurité sanitaire des aliments au travail, que vous soyez producteur, serveur ou vendeur. Célébrez les progrès que vous avez accomplis.



## FAITES CONNAÎTRE LES BONNES PRATIQUES

Invitez des personnes qui cultivent, transforment, vendent ou cuisinent des produits alimentaires afin qu'elles présentent ce qu'elles font et expliquent en quoi la sécurité sanitaire des aliments est importante.



## ORGANISEZ UN WEBINAIRE

Réunissez des personnes pour débattre du thème de cette année. Organisez une séance de questions-réponses après le débat afin de donner des conseils au public, que ce soit en ligne ou en présentiel.



## FAITES PREUVE DE CRÉATIVITÉ

Composez une chanson, créez une danse, écrivez un poème ou faites un dessin. L'art peut donner envie d'agir et susciter des changements durables.



## COMMUNIQUEZ SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Sensibilisez à cette question et promouvez les actions qui peuvent aider les personnes à s'assurer de la sécurité de leurs aliments. Encouragez votre réseau à veiller à la sécurité sanitaire des aliments dans l'optique d'améliorer la santé.

## Slogan

# «La sécurité sanitaire des aliments est l'affaire de tous»

Peu importe qui vous êtes ou ce que vous faites, vous jouez un rôle important en veillant à ce que les aliments que l'on consomme soient sûrs.

**Si vous travaillez pour un gouvernement,** vous contribuez peut-être en veillant à ce que les systèmes de contrôle des aliments remplissent bien leur fonction, en élaborant des normes internationales sur la sécurité sanitaire et la qualité des aliments ou en vous assurant que les politiques gouvernementales comprennent des normes visant à préserver l'approvisionnement alimentaire de votre pays. Vous contribuez peut-être également en veillant à ce que les consommateurs et les travailleurs du secteur alimentaire connaissent les règles et réglementations en vigueur, ainsi que les risques que l'on court lorsque les normes de sécurité sanitaire des aliments sont négligées. Vous contribuez probablement aussi en encourageant la collaboration multisectorielle au sein d'un système de contrôle des aliments et en promouvant le dialogue tout au long des chaînes d'approvisionnement alimentaire afin de garantir que les bonnes pratiques sont suivies du champ jusqu'à la table. Vous contribuez sûrement en faisant savoir comment le gouvernement protège les consommateurs grâce à ses activités d'élaboration de politiques et d'établissement de normes et comment il garantit l'accès à des aliments sûrs au moyen de programmes d'appui tels que les repas scolaires, l'aide alimentaire ou les services de restauration publics.

**Si vous travaillez dans une entreprise ou un commerce alimentaire,** vous avez sans doute la responsabilité de veiller à ce que les aliments soient sans danger. Que vous soyez chargé de définir les normes de votre organisation en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments, de mettre en œuvre les normes de sécurité sanitaire des aliments et de qualité exigées par les autorités nationales ou de faire passer des messages sur la sécurité sanitaire des aliments auprès du personnel, la sécurité sanitaire des aliments et la protection des consommateurs sont entre vos mains. Il est essentiel que les entreprises du secteur alimentaire mettent en place des initiatives de communication, car il est bénéfique tant pour leur personnel que pour leurs clients de savoir et de comprendre comment faire en sorte que les aliments restent sûrs, aussi bien au moment de la production qu'après l'achat.

**La sécurité sanitaire des aliments est un facteur important dans quelque lieu de travail** que ce soit. Il faut s'assurer que le personnel peut consommer des aliments sûrs et prendre des repas sains au travail. Il faut donc mettre en place des politiques qui garantissent que les normes de sécurité sanitaire sont mises en œuvre et respectées et offrir un accès à des équipements permettant de se laver les mains, à des lieux de restauration propres et à des installations de stockage des aliments adéquates. À l'école ou au lycée, il faut enseigner aux jeunes les pratiques de sécurité sanitaire des aliments et d'hygiène.

**Nous avons tous besoin d'aliments qui soient sûrs.** Il y a certaines choses que vous pouvez et devez faire lorsque vous achetez, stockez, cuisinez ou consommez des aliments, afin de vous assurer qu'ils restent sûrs. La Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments est l'occasion d'en apprendre davantage sur la sécurité sanitaire des aliments, de faire mieux dans ce domaine et de faire passer le message aux autres.

# Messages clés

## Il n'y a pas de sécurité alimentaire sans sécurité sanitaire des aliments

La sécurité sanitaire des aliments est un élément essentiel de la sécurité alimentaire. Il est indispensable que les aliments soient sûrs pour qu'ils puissent satisfaire les besoins nutritionnels et aider les adultes à vivre une vie saine et active et les enfants à grandir et à se développer.

## La sécurité sanitaire des aliments a une incidence directe sur la santé

Des aliments sûrs permettent l'assimilation des nutriments, favorisent le développement humain à long terme et contribuent à la réalisation de plusieurs ODD. La sécurité sanitaire des aliments est une responsabilité partagée, qui concerne l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement, des producteurs aux consommateurs. Dans ce contexte, la plupart des maladies d'origine alimentaire sont évitables grâce à une manipulation adéquate des aliments et à une bonne information à tous les niveaux.

## La science est essentielle pour assurer une bonne gestion de la sécurité sanitaire des aliments

Le suivi, la surveillance et les autres efforts de collecte de données, puis une évaluation accompagnée de recherches scientifiques, permettent de disposer des connaissances et des informations qui serviront à mettre au point les avis scientifiques nécessaires pour continuer d'avoir des aliments sûrs, quelle que soit l'évolution de l'environnement de production, des technologies de transformation et des habitudes des consommateurs.

## La sécurité sanitaire des aliments a des effets positifs sur les économies et les moyens de subsistance

En veillant à ce que leurs marchandises respectent les normes alimentaires, les producteurs et les négociants du secteur alimentaire gagnent la confiance de leur marché et garantissent leur revenu. Le commerce de produits alimentaires insalubres peut déboucher sur des interdictions d'exporter et détruire des entreprises, mais les gouvernements peuvent contribuer à la protection des moyens de subsistance des travailleurs du secteur alimentaire en mettant en place un système de contrôle des aliments fiable et des contrôles des exportations rigoureux.

## Les normes alimentaires protègent les consommateurs

Lorsque des normes de sécurité sanitaire des aliments sont appliquées, les consommateurs sont protégés grâce aux initiatives qui ont été prises pour améliorer la sécurité des aliments qu'ils consomment. Les normes de sécurité sanitaire des aliments offrent les bases d'une vision commune et, dans le même temps, un socle commun pour agir conjointement afin de faire en sorte que chacun d'entre nous puisse bénéficier d'aliments sûrs.

## Les normes alimentaires aident les producteurs

La mise en œuvre de normes, de directives et de codes d'usages tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire permet de s'assurer que la nourriture est sûre et nutritive lorsqu'elle arrive au consommateur, ce qui contribue à la confiance de ce dernier. Les gouvernements, les producteurs, les transformateurs et les détaillants font tous en sorte que les normes alimentaires soient respectées. En outre, les normes internationales de sécurité sanitaire du Codex Alimentarius favorisent la loyauté des pratiques dans le commerce international.

## Les normes alimentaires sont fondées sur la science

Les normes alimentaires aident à garantir la sécurité des aliments. Elles sont établies sur la base d'avis de spécialistes, que ce soient des chercheurs en science de l'alimentation, des microbiologistes, des vétérinaires, des médecins ou des toxicologues, pour en citer quelques-uns. Ceux-ci conseillent les responsables de l'élaboration des politiques au sujet des pratiques qu'il faut adopter dans le cadre de la production, de la transformation, de la manipulation et de la préparation pour que les produits alimentaires soient sûrs.

## Nous sommes tous responsables de la gestion des risques

Nous évaluons tous les risques sanitaires liés aux aliments dans le cadre des choix que nous faisons au quotidien. Ces choix sont faits individuellement, mais aussi collectivement par les familles, les communautés, les entreprises et les gouvernements.

# Faits et chiffres

Chaque année, **une personne sur 10** dans le monde tombe malade après avoir mangé de la nourriture contaminée. Tous les pays sont concernés.

**Plus de 200 maladies** sont dues à l'ingestion d'aliments contaminés par des bactéries, des virus, des parasites ou des substances chimiques telles que des métaux lourds.

Les enfants de moins de 5 ans représentent 9 pour cent de la population, mais supportent **40 pour cent de la charge de morbidité** imputable aux maladies d'origine alimentaire.

Les normes de sécurité sanitaire des aliments nous protègent tous et protègent les moyens de subsistance de nombreuses personnes. Elles définissent les critères que les produits alimentaires doivent respecter pour que **les consommateurs soient protégés et qu'ils aient confiance** dans le produit.

La Commission du Codex Alimentarius établit des **normes alimentaires internationales depuis 60 ans**.

**Le Codex Alimentarius contient 236 normes**, 84 directives, 56 codes d'usages, 126 limites maximales pour les contaminants présents dans les produits alimentaires et plus de 10 000 normes quantitatives qui concernent les limites maximales d'additifs alimentaires et les limites maximales de résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires dans les aliments (en février 2023).

Les microbes résistants aux antimicrobiens peuvent se transmettre via la filière alimentaire, via un contact direct entre humains et animaux ou via l'environnement. On estime que, chaque année, **dans le monde, 5 millions de personnes décèdent** après avoir été infectées par des micro-organismes résistants aux antimicrobiens.

**La contamination** microbienne, chimique ou physique des aliments **peut être réduite** ou minimisée grâce à la mise en œuvre de normes de sécurité sanitaire des aliments.

Depuis 2016, le **Fonds fiduciaire du Codex**, un programme conjoint de la FAO et de l'OMS qui vise à renforcer la participation au Codex, a aidé 50 pays en développement ou en transition économique à renforcer leurs institutions, afin que ceux-ci participent plus efficacement aux activités du Codex.

Une alimentation saine et nutritive contribue à la **croissance et au développement des enfants** en améliorant leur épanouissement physique et intellectuel, ainsi que leurs résultats scolaires et leur productivité au travail à l'âge adulte.

La sécurité sanitaire des aliments dépend de la santé des animaux, des plantes et de l'environnement dans lequel ils sont produits. L'adoption d'une approche globale «**Une seule santé**» dans ce domaine contribuera à améliorer le système de sécurité sanitaire des aliments.

La sécurité sanitaire des aliments contribue à la réalisation de plusieurs **ODD** et est un enjeu réellement intersectoriel.

## Matériel promotionnel

Du matériel de sensibilisation et de communication consacré à la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments est à votre disposition en anglais, arabe, chinois, espagnol, français et russe, pour votre usage personnel ou pour diffusion:

[Site web de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments](#)

[Tableau Trello de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments](#)

[Bibliothèque de ressources numériques de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments](#)

## Vous organisez une manifestation? Tenez-nous au courant.

Faites-nous part de vos projets et partagez des photos, des vidéos et des actualités en rapport avec votre manifestation. Donnez-nous la liste des activités prévues afin que nous puissions ajouter celles-ci sur le site web, dans l'album photo et dans le rapport de l'édition 2023 de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments.

### Si vous cherchez de l'inspiration

jetez un œil aux manifestations, aux photos et aux articles associés aux précédentes éditions:

[www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/world-food-safety-day/wfsd-homepage/fr](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/world-food-safety-day/wfsd-homepage/fr)

# Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments 2023

## Les normes alimentaires sauvent des vies



Pour nous informer d'un événement que vous organisez ou nous poser une question, veuillez nous envoyer un courriel aux adresses suivantes:

[World-Food-Safety-Day@fao.org](mailto:World-Food-Safety-Day@fao.org) [Foodsafety@who.int](mailto:Foodsafety@who.int)

[www.fao.org/world-food-safety-day](http://www.fao.org/world-food-safety-day)

[www.who.int/fr/campaigns/world-food-safety-day](http://www.who.int/fr/campaigns/world-food-safety-day)

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