

La sécurité sanitaire des aliments, partie intégrante de la sécurité alimentaire

La sécurité sanitaire des aliments est une nécessité pour tous. La production, la transformation et la commercialisation des aliments consommés doivent être sûres pour assurer la protection du consommateur.

La libéralisation des échanges et la mondialisation n'ont pas seulement ouvert nos frontières ; elles nous exposent aussi plus aux risques liés aux insectes nuisibles et à l'insécurité sanitaire des aliments. Chaque année, le nombre de cas d'intoxication alimentaire dans les pays industrialisés augmente de 30 %.

Les maladies d'origine alimentaire dues à l'ingestion d'aliments contaminés contenant des virus, des bactéries, des protozoaires, des parasites ou des champignons entraînent habituellement des nausées, des vomissements, des diarrhées ou de la fièvre. Les symptômes peuvent être modérés ou graves, et tendent à être plus fréquents chez les consommateurs les plus vulnérables comme les nourrissons, les femmes enceintes et les personnes âgées.

De nombreux pathogènes responsables de maladies d'origine alimentaire peuvent aussi se transmettre par l'eau douce contaminée. Les infections surviennent habituellement pendant la préparation des aliments ou à la consommation de produits contaminés. Étant donné que les systèmes d'adduction d'eau alimentent un grand nombre de gens, les poussées morbides peuvent toucher de larges segments de la population.

D'après l'Organisation mondiale de la santé, les diarrhées d'origine alimentaire et transmises par l'eau tuent quelque 2,2 millions de personnes chaque année, dont 1,9 millions d'enfants.

Les maladies d'origine alimentaire peuvent être aussi dues à des produits chimiques dangereux comme les insecticides, qui peuvent entraîner des symptômes chroniques, ou potentiellement mortels, des troubles immunologiques, le cancer et la mort.

La sécurité sanitaire des aliments peut être compromise à tout moment, de « la ferme à la table du consommateur » : les paysans utilisent des produits chimiques, des engrais, des pesticides et des médicaments vétérinaires ; les transformateurs et les détaillants peuvent altérer, mal préparer ou mal conserver les aliments, ou encore ne pas respecter les meilleures normes d'hygiène avant que ceux-ci n'arrivent dans nos cuisines.

Ces dernières années, de nombreux pays ont élaboré des directives intégrées et harmonisées de sécurité sanitaire et de contrôle de la qualité des aliments conformément à leurs législations nationales et aux normes internationales pour protéger la santé des consommateurs. Mais les normes de sécurité sanitaire des aliments ne suffisent pas. La technologie des rayonnements peut compléter les technologies existantes pour garantir la sécurité, l'innocuité et la qualité des aliments.

Par exemple, on utilise les techniques nucléaires pour vérifier la sécurité sanitaire des aliments en suivant les produits alimentaires ou les aliments du bétail à travers tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution.

Ces techniques sont aussi utilisées pour prouver l'authenticité des produits et lutter contre les pratiques frauduleuses, autant de questions importantes pour des raisons économiques, religieuses ou culturelles. Par exemple, les techniques

nucléaires peuvent être utilisées pour authentifier la pureté et l'origine de spécialités régionales spécifiques comme les huiles, les vins et d'autres produits. De plus en plus, la sécurité sanitaire des aliments est aussi un facteur essentiel de la sécurité alimentaire – quantité, accessibilité et disponibilité de denrées alimentaires sûres. L'irradiation des aliments peut permettre de réduire les pertes après récoltes causées par les insectes, les bactéries ou les moisissures de 25 à 40 %.

Au cours du processus d'irradiation, les aliments sont exposés à des faisceaux d'électrons, des rayons gamma ou des rayons X pour détruire les micro-organismes et éviter l'altération. L'irradiation a plusieurs avantages par rapport à la chaleur ou aux traitements chimiques, à la réfrigération ou à la congélation car elle n'augmente pas sensiblement la température des produits alimentaires, qui ne « cuisent » donc pas.

Ce processus n'affecte ni le goût, ni l'odeur, ni la texture des aliments, et n'entraîne pas de dépôt de résidus chimiques potentiellement nocifs. Étant donné que les rayonnements peuvent traverser les emballages, on peut traiter les aliments emballés pour les protéger contre toute contamination microbienne ultérieure ou contre la réinfestation.

La Division mixte FAO/AIEA fournit une assistance technique aux États Membres qui souhaitent adopter des techniques d'irradiation pour appuyer leurs échanges internationaux de produits alimentaires et aider à promouvoir la sécurité sanitaire des aliments consommés.

Lizette Kilian, Division de l'information. Mél. : L.M.Kilian@iaea.org