

Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN)

18 octobre 2006

Note d'information INFOSAN n° 5/2006 – « Cinq clefs pour des aliments plus sûrs »

« Prévention des maladies d'origine alimentaire: Cinq clefs pour des aliments plus sûrs »

RESUME

- Chaque jour, des millions de personnes sont malades et des milliers meurent de maladies d'origine alimentaire qui auraient pu être évitées.
- Les enfants, les personnes âgées, les femmes enceintes et les sujets immunodéprimés sont particulièrement exposés aux maladies d'origine alimentaire.
- Le respect des règles d'hygiène lors de la manipulation des aliments permet d'éviter un grand nombre de ces maladies.
- L'Organisation mondiale de la Santé (OMS) a mis au point les Cinq clefs pour des aliments plus sûrs, afin de faire connaître les règles d'hygiène à respecter pour la manipulation des aliments.
- L'affiche «Cinq clefs pour des aliments plus sûrs» a été traduite en plus de 40 langues.
- Un manuel sur les Cinq clefs pour des aliments plus sûrs est disponible pour aider les formateurs à présenter et à adapter le message de l'OMS concernant l'hygiène alimentaire aux divers groupes
- Des projets sur les Cinq clefs pour des aliments plus sûrs ont été menés dans les six bureaux régionaux de l'OMS.
- L'OMS continue de rechercher des partenaires et des collaborateurs pour poursuivre ce travail important.

Les Cinq clefs pour des aliments plus sûrs sont les suivantes :

1. Prendre l'habitude de la propreté
2. Séparer les aliments crus des aliments cuits
3. Faire bien cuire les aliments
4. Maintenir les aliments à bonne température
5. Utiliser de l'eau et des produits sûrs

Les données du problème

Dès que l'homme a commencé à écrire son histoire, il a parlé des maladies d'origine alimentaire et bien des problèmes que nous connaissons aujourd'hui n'ont rien de nouveau. Selon certaines sources, on attribue la mort du Bouddha à une toxi-infection alimentaire et l'on retrouve des règles d'hygiène dans nombre des prescriptions édictées par les religions dans le domaine de l'alimentation. Certaines des plus anciennes lois ont également trait à des normes et à la sécurité sanitaire des aliments.

Bien que les gouvernements du monde entier fassent de leur mieux pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments, la prévalence des maladies d'origine alimentaire reste un problème important de santé publique dans les pays développés comme dans ceux en développement. Si la charge de ces maladies est le plus souvent mieux documentée dans les pays développés, leurs conséquences pour les pays en développement n'en sont pas moins extrêmement graves, en termes de souffrances humaines comme de charge sur les systèmes de soins. Les épisodes diarrhéiques à répétition entraînent sur le long terme la malnutrition et une vulnérabilité accrue à un grand nombre de maladies. C'est particulièrement vrai pour la diarrhée infantile, responsable de plusieurs millions de décès de nourrissons par an. Par leurs coûts directs et indirects, les maladies d'origine alimentaire pénalisent les économies nationales et

le développement en ayant de graves conséquences sur l'exportation des denrées alimentaires et le tourisme, deux sources importantes de revenus dans les pays en développement.

Ces dernières années, on a observé des flambées de maladies d'origine alimentaire extrêmement sérieuses sur pratiquement chaque continent, ce qui démontre bien leur importance à la fois pour la santé publique et la société. Ces maladies ont des effets particulièrement désastreux dans les groupes à haut risque.

La sécurité sanitaire des aliments pour les groupes à haut risque

Si tout un chacun peut contracter une maladie d'origine alimentaire, un nombre croissant de personnes dans le monde sont exposées à un risque accru vis-à-vis de ce type de maladies, avec souvent de graves conséquences :

- **Nourrissons et jeunes enfants**

Comme leur système immunitaire n'est pas encore pleinement développé et que la flore intestinale n'assure pas une protection aussi efficace que chez l'adulte, les nourrissons et les enfants sont davantage sujets aux maladies d'origine alimentaire. Par ailleurs, ils consomment davantage de nourriture que les adultes en comparaison du poids et sont donc plus exposés aux toxines et aux contaminations alimentaires.

- **Femmes enceintes**

Les modifications hormonales de la grossesse affectent le système immunitaire maternel en l'affaiblissant et en rendant la femme plus sensible aux maladies d'origine alimentaire. Le fœtus est par ailleurs sensible à des agents présents dans l'alimentation qui ne sont pas forcément pathogènes pour la mère. C'est ainsi que *Listeria monocytogenes* et *Toxoplasma gondii*, par exemple, peuvent provoquer des accouchements prématurés, des fausses couches, la naissance d'enfants mort-nés ou des malformations fœtales sans occasionner le moindre symptôme chez la mère.

- **Sujets immunodéprimés**

En raison de l'affaiblissement de leur système immunitaire, les personnes souffrant de maladies chroniques comme le VIH/SIDA, celles qui sont traitées pour des cancers ou ont reçu une transplantation sont particulièrement sujettes aux maladies d'origine alimentaire. Des complications graves et la mort surviennent fréquemment en cas d'infection bactérienne chez ces sujets.

- **Personnes âgées**

Elles sont plus sensibles aux maladies d'origine alimentaire du fait que les défenses naturelles et la capacité de l'organisme à combattre les maladies décroissent avec l'âge. Les infections à *E. coli entéro-hémorragique* (comme *E. coli O157*) peuvent être mortelles. Les personnes âgées font également face à un risque accru du fait de la baisse de leur acuité visuelle qui les empêche de voir si les surfaces sont propres et les aliments bien cuits.

- **Voyageurs**

Au cours des voyages internationaux, la consommation d'aliments contaminés entraîne souvent des épisodes diarrhéiques. La baisse de l'immunité, les changements d'alimentation et de climat, le stress, la connaissance limitée des problèmes locaux et des traditions sociales sont autant de facteurs d'aggravation du problème.

Un grand nombre de cas de maladies d'origine alimentaire sont dus à des aliments qui n'ont pas été correctement préparés ou manipulés, que ce soit à domicile ou dans des établissements de restauration. L'éducation de tous ceux qui manipulent les denrées alimentaires (donc de tous les consommateurs) est une composante essentielle de la prévention. Il est particulièrement important de manipuler correctement les denrées alimentaires pour les personnes à haut risque et celles qui s'en occupent.

Actions de l'OMS pour faire baisser la charge des maladies d'origine alimentaire

L'OMS se préoccupe depuis longtemps de donner à ceux qui manipulent les aliments les connaissances nécessaires et de leur faire prendre conscience de leurs responsabilités en matière de sécurité sanitaire.

Dès le début des années 90, l'OMS avait mis au point dix règles d'or pour la préparation des aliments. Toutefois, la nécessité d'un outil plus simple et plus général est vite apparue. Après près d'un an de consultation avec des experts de la sécurité sanitaire des aliments et de la communication des risques, l'OMS a présenté en 2001 son affiche intitulée «Cinq clefs pour des aliments plus sûrs».

Cette affiche se compose de titres simples, faciles à retenir, de conseils spécifiques pour améliorer la situation et des raisons qui motivent les mesures proposées. Elle a été traduite en plus d'une quarantaine de langues et elle sert actuellement à diffuser dans le monde entier le message de l'OMS en matière d'hygiène alimentaire. Elle est disponible dans de nombreuses langues sur: <http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/5keys/en/index.html>.

L'OMS a publié récemment un manuel sur les Cinq clefs pour des aliments plus sûrs. Elle y développe les informations essentielles sur la sécurité sanitaire des aliments données par l'affiche et propose des moyens de diffuser le message. Ce document donne également des conseils pour adapter le programme de formation aux divers groupes ciblés (professionnels de la manutention des aliments, consommateurs, enfants, femmes par exemple). On y trouve deux formulaires d'évaluation: un pour les organisateurs des formations et l'autre pour les participants. Ce dernier permet d'évaluer l'impact des sessions de formation sur les connaissances, les attitudes et les comportements en matière d'hygiène alimentaire. On peut se procurer des exemplaires du manuel sur le site <http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keysmanual/en>.

► **Lutter contre la grippe aviaire en appliquant les Cinq clefs pour des aliments plus sûrs**

En 2006, l'OMS a adapté les messages des Cinq clefs pour couvrir plus spécifiquement les problèmes sanitaires associés à la manutention et à la préparation des volailles et des produits dérivés potentiellement infectés par le virus hautement pathogène de la grippe aviaire. De plus, les principes de base de propreté, de séparation et de cuisson des aliments ont été intégrés dans la campagne FAO/UNICEF/OMS de mobilisation sociale pour éviter la transmission de la grippe aviaire à l'homme (http://www.who.int/csr/disease/avian_influenza/adhocsummaryreport.pdf). On trouve également une vidéo portant sur la prévention de l'infection par le virus hautement pathogène de la grippe aviaire chez l'homme grâce à l'application du message des Cinq clefs sur http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/ai_farmtofork/en/index.html.

► **Adaptation des Cinq clefs pour le respect des conditions d'hygiène sur les marchés**

Alors que les marchés sont une source importante de denrées alimentaires à un prix abordable pour de nombreuses populations, ils ont aussi été bien souvent associés à de grandes flambées épidémiques. Dans le cadre du programme des villes santé, l'OMS a mis au point une approche prônant le respect des conditions d'hygiène sur les marchés pour améliorer la sécurité sanitaire et la qualité nutritionnelle des denrées qui y sont vendues. Une adaptation des Cinq clefs aux marchés d'alimentation est incluse dans la nouvelle publication, A Guide to Healthy Food Markets (édition française en préparation), disponible sur http://www.who.int/foodsafety/capacity/healthy_marketplaces/en/index.html.

► **Délivrer le message des Cinq clefs pour des aliments plus sûrs**

L'OMS s'emploie activement à promouvoir l'adaptation du message des Cinq clefs au niveau local. Des projets éducatifs à l'intention des groupes à haut risque, parmi lesquels les enfants, les femmes et d'autres participant à la préparation et à la manutention des aliments, comme les vendeurs des rues, sont mis en place au niveau local dans les pays, avec la participation active des bureaux de l'OMS dans les régions et les pays (<http://www.who.int/foodsafety/contact/en/index.html>), ainsi que des organisations partenaires.

Les six bureaux régionaux de l'OMS jouent un rôle crucial dans ce processus. C'est ainsi qu'au Bureau régional de l'Asie du Sud-Est les Cinq clefs ont été traduites dans 13 langues majeures de la Région et qu'une brochure d'orientation a été préparée pour expliquer comment adapter les Cinq clefs aux conditions locales. Après le tsunami, les affiches et les manuels de formation ont été largement distribués dans tous les pays affectés. Ce matériel a été utilisé dans les camps de réfugiés, les places des marchés, les établissements de soins et les écoles. Il a contribué à éviter l'apparition secondaire des épidémies qui vont souvent de pair avec l'entassement des populations dans de mauvaises conditions d'assainissement.

Au Bureau régional OMS des Amériques, la formation aux Cinq clefs pour des aliments plus sûrs a servi à favoriser le tourisme en faisant diminuer la prévalence des maladies d'origine alimentaire à Maldonado (Uruguay). Le cours de base a été imposé à toute personne faisant du commerce de denrées alimentaires à Maldonado, avec le passage obligatoire d'un test à la fin du cours. Environ 12 000 personnes ont passé ce test avec succès. L'évaluation du programme a révélé que la formation avait permis d'améliorer le niveau de connaissance et les comportements de toutes ces personnes et qu'elle avait aussi entraîné une diminution de la prévalence des maladies d'origine alimentaire.

Dans la Région de la Méditerranée orientale, le Bureau régional de l'OMS, en partenariat avec l'Association pour le développement et la valorisation des femmes (ADEW), a assuré une formation sur les Cinq clefs pour les femmes des quartiers appauvris du Caire, Egypte. Le but était de leur donner les moyens de mettre un terme aux habitudes dangereuses pour l'hygiène alimentaire qui ont cours dans ces quartiers et d'ainsi prévenir les maladies d'origine alimentaire. La méthode pédagogique a fait appel au concept de l'apprentissage par les pairs, c'est-à-dire que l'instruction a été assurée par des femmes de ces quartiers. L'évaluation du programme a établi que les femmes ont non seulement adopté les règles d'hygiène alimentaire de base qui leur ont été enseignées pendant la session, mais qu'elles ont aussi pris conscience de la nécessité de réclamer aux autorités l'accès à certains services de base, comme de l'eau sûre.

Dans toutes les régions, des collaborations avec les ministères nationaux de la santé ont permis de délivrer le message des Cinq clefs pour des aliments plus sûrs dans les entreprises, les écoles, les hôpitaux, les maisons de retraite, les lieux de culte et les foyers, dans une langue et une présentation adaptées à chaque public.

Stratégies de sensibilisation et partenariats

NSF International, centre collaborateur de l'OMS et le Département de l'Agriculture des Etats-Unis ont organisé récemment une conférence sur l'éducation en matière de sécurité sanitaire des aliments (http://www.nsf.org/media/enews/0601_atriskconference.html). Les participants à cette conférence ont reçu du matériel éducatif fourni par l'industrie, les autorités politiques et l'université. Il est apparu clairement qu'il fallait davantage travailler sur la sécurité sanitaire des aliments et que, pour réussir dans ce domaine, l'éducation devait résulter d'un effort collaboratif. A la conférence, l'OMS a présenté le concept des Cinq clefs et a renforcé sa collaboration avec les partenaires engagés dans l'éducation sur l'hygiène alimentaire pour poursuivre ce travail important, en intégrant les résultats de la conférence, la seconde du genre.

L'OMS collabore déjà avec un grand nombre de partenaires dans divers domaines d'activités (organisations nationales et internationales, collectivités locales, industrie, universités,...). Toutefois, pour diminuer la charge des maladies d'origine alimentaire, il faudra que les gouvernements, les milieux scientifiques, le secteur agro-alimentaire et les consommateurs redoublent d'efforts. Pour répondre à la demande croissante d'information et d'éducation en matière de sécurité sanitaire des aliments, l'OMS propose du matériel, un savoir faire, une assistance technique et la crédibilité d'une organisation de santé publique reconnue au niveau international.

Les personnes et les groupes souhaitant collaborer avec l'OMS pour diffuser ce message important de l'hygiène alimentaire sont invitées à prendre contact avec Françoise Fontannaz, Département Sécurité sanitaire des aliments, zoonoses et maladies d'origine alimentaire (courriel: fontannazf@who.int).

INFOSAN sert aux autorités de sécurité sanitaire des aliments et autres organismes pertinents à échanger des informations sur la sécurité sanitaire des aliments et à améliorer la collaboration entre les diverses autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments aux niveaux national et international.

INFOSAN Urgence, qui est intégré dans INFOSAN, relie les points de contact officiels nationaux pour faire face aux flambées et aux urgences ayant une importance internationale et permet l'échange rapide de l'information. INFOSAN Urgence vise à compléter et à soutenir le réseau mondial OMS d'alerte et d'action en cas d'épidémie existant.

L'OMS fait fonctionner/gère INFOSAN à Genève. INFOSAN comprend actuellement 150 Etats Membres.

a) Pour de plus amples informations, veuillez consulter : www.who.int/foodsafety.