



CANADIAN SUPPLY CHAIN FOOD SAFETY COALITION

COALITION CANADIENNE DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

La Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments célèbre la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments

(Ottawa, Canada – le 7 juin 2023) — En cette journée particulière, la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments se joint à l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), à l'Organisation mondiale de la santé (OMS), au Codex et à d'autres organisations dans le monde pour célébrer la 5^e Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments.

Le thème de cette année, « **Les normes alimentaires sauvent des vies.** », s'appuie sur le thème général « **La sécurité sanitaire des aliments, c'est l'affaire des tous** ». Voir: [Guide de la Journée internationale de la sécurité sanitaire...](#)

Nous jouons tous un rôle à un moment donné de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Nous avons tous une responsabilité sur le plan de la sécurité alimentaire : organismes de contrôle, producteurs, transformateurs, transporteurs, distributeurs, détaillants, services alimentaires, restaurateurs, fournisseurs de biens, d'intrants et de services à d'autres parties prenantes, et consommateurs.

Chaque maillon de la chaîne d'approvisionnement alimentaire comporte des risques (biologiques/microbiologiques, chimiques [y compris des allergènes], physiques) de contamination. Chacun d'entre nous, qui travaillons à ces différents maillons, a la responsabilité d'assurer la sécurité des aliments.

Source: FAO/WHO Guide de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments 2023

***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.*

245 Menten Place, Suite 312, Ottawa, ON K2H 9E8

T: (613) 406-7906 E: cscfcoalition@gmail.com

www.foodsafetycoalition.ca

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.

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.

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.

La Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments a été créée en décembre 2000 dans le but de constituer un forum de discussion au sein de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et entre l'industrie et les gouvernements. Elle compte actuellement 26 associations et organisations industrielles membres représentant tous les maillons de la chaîne d'approvisionnement alimentaire de produits aquatiques et terrestres, à savoir des fournisseurs d'intrants aux producteurs primaires, aux transformateurs, aux fabricants de produits alimentaires, aux distributeurs, aux transporteurs, aux importateurs, aux exportateurs et aux vendeurs finaux du commerce de détail et des services alimentaires, ainsi qu'aux fournisseurs de biens, de denrées et de services à la chaîne d'approvisionnement alimentaire. La Coalition est déterminée à élaborer une stratégie nationale coordonnée sur la sécurité alimentaire pour le Canada, c'est-à-dire une stratégie nationale qui garantirait à toute la population canadienne, quel que soit le lieu de résidence ou le lieu de production des aliments, le même niveau élevé de sécurité alimentaire.

« La Coalition se réjouit de célébrer une année de plus la Journée mondiale de la sécurité alimentaire, le 7 juin prochain. Chaque jour de l'année, les membres de la Coalition et leurs membres, des entreprises alimentaires de l'ensemble du Canada, consacrent des efforts à la sécurité alimentaire. Cette célébration annuelle des Nations Unies existe pour nous rappeler la nécessité de demeurer engagés dans cet objectif », de déclarer Jackie Crichton, directrice exécutive, Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments.