La Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments célèbre la *Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments* et la 1re *Journée d'éducation sur la salubrité des aliments au Canada*

(Ottawa, Canada, le 7 juin 2025) – Aujourd'hui, la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments (CCFASA/Coalition) 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 du monde entier pour célébrer la *Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments* 2025.

Le thème de la *Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments* 2025, « Sécurité sanitaire des aliments: la science en action », rappelle que la science constitue la base fondamentale de la salubrité des aliments. Voir : Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments

La salubrité des aliments est l'affaire de tous, du producteur au consommateur.

La *Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments* repose sur les cinq appels à l'action.

1. *S'assurer que les aliments sont sans danger – Les gouvernements doivent garantir une nourriture sûre et nutritive pour tous.*
2. *Cultiver sans risque – Les agriculteurs et producteurs d'aliments doivent adopter de bonnes pratiques.*
3. *Assurer la sécurité sanitaire – Les exploitants doivent veiller à ce que les aliments soient sans danger pour la santé.*
4. *Consommer des aliments sans danger – Tous les consommateurs ont le droit à une nourriture sûre, saine et nutritive.*
5. *Faire équipe – La sécurité sanitaire des aliments est une responsabilité partagée!*

Conformément à ces appels à l'action, la CCFASA et ses membres ont déclaré que le 7 juin 2025 sera la 1re *Journée d'éducation sur la salubrité des aliments au Canada*.

La salubrité des aliments est une responsabilité commune et l'éducation sur la salubrité des aliments est fondée sur la science : deux conditions préalables à la salubrité des aliments.

À un moment ou un autre de notre vie, nous devons cuisiner des aliments pour nous-mêmes, notre famille et/ou d'autres personnes.

L'éducation sur la salubrité des aliments, tant formelle qu'informelle, est essentielle pour servir des aliments sains.

L'éducation sur la salubrité des aliments peut être formelle (par exemple, en classe, en ligne, propre à l'employeur) ou informelle (par exemple, consulter des ressources sur la salubrité des aliments disponibles sur les sites Web des gouvernements fédéral, provinciaux ou territoriaux[1], de l'industrie et des universités ou lire et suivre les instructions figurant sur les étiquettes).

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 sur la salubrité des aliments au sein de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et entre l'industrie et les gouvernements. Elle est composée d'associations et d'organisations industrielles représentant chaque maillon de la chaîne d'approvisionnement alimentaire terrestre et aquatique : producteurs primaires, transformateurs primaires, transformateurs secondaires, fabricants, transporteurs, distributeurs, détaillants, exploitants de services alimentaires, importateurs, exportateurs et fournisseurs de biens, d'intrants et de services à la chaîne d'approvisionnement alimentaire. La Coalition est déterminée à élaborer une stratégie nationale coordonnée sur la salubrité des aliments pour le Canada, c'est-à-dire une stratégie nationale qui garantirait aux Canadiens un niveau de salubrité des aliments très élevé et uniforme, quel que soit leur lieu de résidence ou le lieu de production des aliments.

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

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

www.foodsafetycoalition.ca

« La Coalition se réjouit de la célébration annuelle, le 7 juin, de la *Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments* et de l'opportunité de déclarer le 7 juin 2025 : 1re *Journée d'éducation sur la salubrité des aliments* au Canada. Les membres de la Coalition et leurs membres, les entreprises alimentaires de l'ensemble du Canada, consacrent, tant aujourd'hui que tous les autres jours de l'année, des efforts à la salubrité des aliments et à l'éducation sur la salubrité des aliments », a déclaré Jackie Crichton, directrice générale, Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments.

- 30 -

Pour obtenir de plus amples renseignements sur la Coalition, veuillez nous contacter à cscfscoalition@gmail.com

---

Ressources fédérales, provinciales et territoriales sur la salubrité des aliments

ACIA/Santé Canada

Salubrité alimentaire pour l'industrie
https://inspection.canada.ca/fr/salubrite-alimentaire-lindustrie

- Trousse d'outils pour les entreprises alimentaires
  - Normes et lignes directrices en matière de salubrité des aliments
  - Comment se préparer à un rappel d'aliments
  - Modalités canadiennes d'intervention lors de toxi-infection d'origine alimentaire (MITIOA): Guide d'intervention en cas d'éclosion multijuridictionnelle de maladie entérique
  - Réseau canadien d'information sur la salubrité des aliments (RCISA)
  - Traçabilité des aliments
  - Traçabilité: https://inspection.canada.ca/fr/salubrite-alimentaire-lindustrie/tracabilite
  - Enquêtes sur la salubrité des aliments et rappels
  - Comment nous décidons de procéder au rappel d'un aliment
  - Signaler un problème concernant un produit
  - Outil de recherche de conseils de l'ACIA
  - Emballage d'aliments
  - Rapports d'analyse et articles de revues sur la salubrité des aliments
  - Processus d'intervention relatif aux incidents alimentaires

Programme de reconnaissance de la salubrité des aliments
https://inspection.canada.ca/fr/salubrite-alimentaire-lindustrie/programme-reconnaissance

- programme de reconnaissance de la salubrité des aliments est le fruit d'une collaboration (video)

La salubrité des aliments et vous
https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/conseils-generaux-salubrite/salubrite-aliments-et-vous.html

Salubrité des aliments pour les populations vulnérables
https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/salubrite-aliments-pour-populations-vulnerables.html

- Personnes enceintes
- Enfants âgés de 5 ans et moins
- Premières Nations
- Adultes âgés de 60 ans et plus
- Personnes ayant un système immunitaire affaibli
- Botulisme infantile

Salubrité des aliments
https://www.canada.ca/fr/services/sante/salubrite-aliments.html
- Sensibilisation à la salubrité des aliments
  - Rôle de Santé Canada dans la sensibilisation à la salubrité des aliments
  - Ressources de sensibilisation à la salubrité des aliments

- Températures de cuisson sécuritaires
- Conseils généraux de salubrité
- La salubrité des aliments et vous
- Décongélation salubre des aliments
- Entreposage sécuritaire des aliments
- Conseils de salubrité sur la mise en conserve à domicile des aliments
- Conseils de salubrité des aliments pour les fours à micro-ondes
- Conseils pour la salubrité des sacs et des bacs d'épicerie réutilisables
- Comprendre les dates sur les étiquettes et les emballages
- Manipuler la farine en toute sécurité
- Températures sécuritaires de cuisson interne
- Outil interactif sur la salubrité des aliments
- Outil interactif sur la salubrité des aliments
- Conseils sur la salubrité des aliments cuits au barbecue
- Conseils sur la salubrité des restes alimentaires
- Salubrité des légumes et des fruits
- Salubrité des viandes, des volailles, des poissons et des fruits de mer
- Poulet cru pané et surgelé
- Mise en conserve et en bouteille de fruits de mer
- Bœuf haché
- Volaille
- Salubrité des oeufs
- Fruits de mer
- Cuisiner en toute sécurité
- Pesticides et salubrité des aliments
- COVID-19 et salubrité des aliments
  - Videos: Apprenez à vos enfants à cuisiner en toute sécurité
    Cuisiner sans t'contaminer : La salubrité des aliments expliquée aux enfants

Cours provinciaux ou territoriaux sur la salubrité des aliments

La Colombie-Britannique:
https://www2.gov.bc.ca/gov/content/health/keeping-bc-healthy-safe/food-safety/food-safety-courses

L'Alberta:
https://www.albertahealthservices.ca/eph/page3151.aspx

La Saskatchewan:
https://www.saskhealthauthority.ca/your-health/conditions-illnesses-services-wellness/all-z/food-safety/take-food-handler-course

Le Manitoba:
https://www.gov.mb.ca/health/publichealth/environmentalhealth/protection/foodsafe.html
https://www.gov.mb.ca/health/publichealth/environmentalhealth/protection/foodsafe.fr.html

L'Ontario:
https://www.ontario.ca/page/food-handler-training-and-certification
https://www.ontario.ca/fr/page/formation-et-accreditation-des-manipulateurs-daliments

Le Québec/MAPAQ
https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/Qualitedesaliments/Hygienesalubrite/Pages/Hygienesalubrite.aspx

Le Nouveau-Brunswick:
https://www2.gnb.ca/content/gnb/en/departments/ocmoh/healthy_environments/content/food_safety_training.html
https://www2.gnb.ca/content/gnb/fr/ministeres/bmhc/milieux_sains/content/formation_des_preposes_a_la_manipulation_des_aliments.html

La Nouvelle-Écosse:
https://novascotia.ca/nse/food-protection/food-hygiene-course.asp

L'Île-du-Prince-Édouard:
https://www.princeedwardisland.ca/en/service/register-for-a-food-safety-course
https://www.princeedwardisland.ca/en/information/health-and-wellness/approved-food-safety-training-programs

Terre-Neuve-et-Labrador:
https://www.gov.nl.ca/hcs/publichealth/envhealth/foodsafetytraining/
https://www.gov.nl.ca/hcs/files/Approved-Courses-May-2023.pdf

Le Nunavut:
https://www.gov.nu.ca/en/health/food-safety
https://www.gov.nu.ca/fr/health/salubrite-alimentaire

Les Territoires du Nord-Ouest:
https://www.hss.gov.nt.ca/en/services/environmental-health/food-safety-training

Le Yukon:
https://yukon.ca/en/health-and-wellness/healthy-eating/learn-about-food-safety-work-and-home
https://yukon.ca/fr/sante-et-mieux-etre/saine-alimentation/learn-about-food-safety-work-and-home