CANADIAN SUPPLY CHAIN FOOD SAFETY COALITION

COALITION CANADIENNE DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

2e Journée annuelle d'éducation sur la salubrité des aliments au Canada

7 juin 2026

Trousse à outils de communication

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

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

www.foodsafetycoalition.ca

2e Journée annuelle d'éducation sur la salubrité des aliments au Canada – 7 juin 2026

En 2025, la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments (CCFASA/Coalition) et ses membres déclarent que le 7 juin sera la 1re *Journée d'éducation sur la salubrité des aliments au Canada*. L'objectif est de faire de cette journée un événement annuel qui s'inscrit dans la célébration annuelle de la *Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments* de la FAO et de l'OMS, le 7 juin également.[1]

Chaque année depuis 2019, la FAO/OMS attribue un thème à la *Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments* :

- 2019 : La sécurité alimentaire, c'est l'affaire de tous
- 2020 : La sécurité alimentaire, c'est l'affaire de tous
- 2021 : Des aliments sains pour un avenir sain
- 2022 : Des aliments sûrs pour une meilleure santé
- 2023 : Les normes alimentaires sauvent des vies
- 2024 : Salubrité Alimentaire : Préparez-vous à l'imprévu
- 2025 : Sécurité sanitaire des aliments : la science en action
- 2026 : Du fardeau aux solutions - un accès universel à des aliments sûrs

Pourquoi une Journée d'éducation sur la salubrité des aliments au Canada?

La salubrité des aliments est une responsabilité commune.

Il est reconnu depuis longtemps, tant au niveau international que national, que la salubrité des aliments est une responsabilité partagée entre les gouvernements, l'industrie et les consommateurs. Pourtant, on estime que les maladies d'origine alimentaire continuent de toucher 1 personne sur 10 dans le monde[2] et 1 personne sur 8 (4 millions) au Canada chaque année.[3]

Tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, chaque maillon (c.-à-d. producteurs primaires, transformateurs primaires, transformateurs secondaires, fabricants, transporteurs, distributeurs, détaillants, exploitants de services alimentaires, importateurs, exportateurs, fournisseurs de biens, fournisseurs d'intrants et de services et consommateurs) a un rôle à jouer dans la salubrité des aliments.

La science et l'éducation sur la salubrité des aliments fondée sur la science sont essentielles à la fourniture d'aliments sains à chaque maillon de la chaîne d'approvisionnement alimentaire - un accès universel à des aliments sûrs.

La célébration du 7 juin en tant que Journée d'éducation sur la salubrité des aliments au Canada est l'occasion pour les intervenants de la chaîne d'approvisionnement alimentaire de sensibiliser davantage le public à l'éducation sur la salubrité des aliments entreprise par les associations industrielles, les entreprises individuelles, les gouvernements et d'autres entités de la chaîne d'approvisionnement, notamment des initiatives d'éducation sur la salubrité des aliments et des ressources mises à la disposition de l'industrie, des employés, des clients et des consommateurs.

La CCFASA fera la promotion de la Journée d'éducation sur la salubrité des aliments au Canada par voie d'un communiqué de presse, qui sera affiché sur le site Web de la Coalition, et de divers messages publiés sur les médias sociaux jusqu'au 7 juin 2026 inclus. Nous espérons que les membres de la CCFASA et leurs membres prendront des mesures semblables et profiteront de l'occasion pour promouvoir ou célébrer la journée avec leurs employés.

En ce qui concerne les médias sociaux et/ou le site Web de votre association ou entreprise, nous vous encourageons à publier votre propre message sur la *Journée d'éducation sur la salubrité des aliments au Canada*, tout mettant en évidence les éléments suivants :

- la déclaration de la *Journée d'éducation sur la salubrité des aliments au Canada* [et la *Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments*], accompagnée d'un lien menant au communiqué de presse qui sera affiché sur le site Web de la Coalition;
- les initiatives de votre organisation concernant la salubrité des aliments ou l'éducation sur la salubrité des aliments;
- des messages de base sur la salubrité des aliments ou des messages sur la salubrité des aliments propres à votre produit, secteur ou autre élément, comprenant les mots-clics suivants :

#FoodSafetyEducationDayCanada / #CanadianSupplyChainFoodSafetyCoaltion / #WorldFoodSafetyDay

Vous êtes également encouragés à approuver (mention J'aime ou pouce levé) ou à faire suivre les messages de la CCFASA qui seront publiés sur LinkedIn et d'autres plateformes de médias sociaux et/ou à utiliser ou adapter les exemples de messages/publications et de ressources fournis ci-dessous.

EXEMPLES DE MESSAGES/PUBLICATIONS ET DE RESSOURCES

1. Le communiqué de presse de la CCFASA et des renseignements supplémentaires seront affichés sur le site Web de la Coalition, et des messages « accrocheurs » seront publiés sur les médias sociaux jusqu'au 7 juin. Voir : https://foodsafetycoalition.ca

2. Idées de messages généraux

(a) Du fardeau aux solutions - un accès universel à des aliments sûrs est le thème de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments (#WorldFoodSafetyDay) le 7 juin 2026. La Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments (CCFASA/Coalition) se joint à d'autres entités dans le monde pour célébrer cette journée. Les membres de la CCFASA et leurs membres, des entreprises alimentaires de tout le Canada, consacrent chaque jour des efforts à la salubrité des aliments.
#FoodSafetyEducationDayCanada / #WorldFoodSafetyDay

(b) Aujourd'hui, la CCFASA et ses membres se joignent à la FAO, à l'OMS, au Codex et à d'autres organisations du monde entier pour célébrer la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments 2026. Le thème de cette année est « Du fardeau aux solutions - un accès universel à des aliments sûrs ».
#FoodSafetyEducationDayCanada / #WorldFoodSafetyDay

(c) La CCFASA/Coalition se félicite de la célébration annuelle de la *Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments,* le 7 juin. La Coalition et ses membres, les entreprises alimentaires de tout le Canada, consacrent chaque jour des efforts à la salubrité des aliments et célèbrent également la 2e *Journée d'éducation sur la salubrité des aliments au Canada*.
#FoodSafetyEducationDayCanada / #WorldFoodSafetyDay

(d) Le CSCFSC et ses membres célèbrent le 7 juin 2020 comme la 2e Journée de l'éducation à la salubrité des aliments au Canada. Joignez-vous à nous pour souligner l'importance de l'éducation sur la salubrité des aliments en cette 7e *Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments*.
#FoodSafetyEducationDayCanada / #WorldFoodSafetyDay

(e) L'éducation sur la salubrité des aliments fondée sur la science est importante pour assurer la fourniture d'aliments sains. Le 7 juin 2026, joignez-vous à la CCFASA et à ses membres pour célébrer la 2e *Journée d'éducation sur la salubrité des aliments au Canada*. Pour en savoir plus : https://foodsafetycoalition.ca
#FoodSafetyEducationDayCanada / #WorldFoodSafetyDay

(f) [insérez le nom de l'association ou de l'organisation] se joint à la CCFASA pour célébrer la *Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments* de la FAO/OMS et la 2e *Journée d'éducation sur la salubrité des aliments au Canada*. Pour en savoir plus : https://foodsafetycoalition.ca
#FoodSafetyEducationDayCanada / #WorldFoodSafetyDay

(g) 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 - un accès universel à des aliments sûrs. Pour en savoir plus : https://foodsafetycoalition.ca
#FoodSafetyEducationDayCanada / #WorldFoodSafetyDay

(h) L'éducation sur la salubrité des aliments doit commencer tôt (jeunes enfants, nouveaux employés) et se prolonger tout au long de la vie. Il ne s'agit pas d'un geste, puis c'est terminé. Pour en savoir plus : https://foodsafetycoalition.ca
#FoodSafetyEducationDayCanada / #WorldFoodSafetyDay

(i) L'éducation sur la salubrité des aliments va des notions de base (laver, nettoyer, séparer, cuire, réfrigérer, lire et suivre les instructions figurant sur les étiquettes des aliments et/ou dans les recettes) à des connaissances plus formelles ou complexes sur les processus ou produits. Pour en savoir plus : https://foodsafetycoalition.ca
#FoodSafetyEducationDayCanada / #WorldFoodSafetyDay

(j) Dues documents et/ou une certification concernant l'éducation de la salubrité des aliments sont facilement accessibles auprès de nombreuses sources (par exemple, le site Web de Santé Canada ou de l'ACIA, les sites Web provinciaux, régionaux et municipaux, des programmes privés, les instructions figurant sur les étiquettes des produits alimentaires). Pour en savoir plus : https://foodsafetycoalition.ca
#FoodSafetyEducationDayCanada / #WorldFoodSafetyDay

3. Idées de messages propres à une organisation ou à un secteur sur lesquels s'appuyer (par exemple, relatez votre parcours, décrivez vos initiatives en matière d'éducation sur la salubrité des aliments, etc.)

(a) [Insérez le nom du programme sur la salubrité des aliments de l'exploitation ou de l'établissement] prévoit une formation continue des employés, comprenant des séances de formation, un suivi et un rappel de formation si nécessaire.
#FoodSafetyEducationDayCanada / #WorldFoodSafetyDay

(b) [Insérez le nom de l'association ou de l'entreprise] informe les consommateurs en utilisant le Guide de style pour des recettes sécuritaires de Santé Canada dans ses recettes destinées aux consommateurs. Voir : Sensibilisation à la salubrité des aliments : Guide de style pour des recettes sécuritaires
#FoodSafetyEducationDayCanada / #WorldFoodSafetyDay

(c) [Insérez le nom de l'entreprise ou de l'organisation] propose des programmes d'éducation sur la salubrité des aliments à [indiquez l'auditoire ou des liens].
#FoodSafetyEducationDayCanada / #WorldFoodSafetyDay

d) Le ou les systèmes ou programmes de gestion de la salubrité des aliments de [Insérez le nom de l'association ou de l'entreprise] comprennent une éducation initiale et continue des employés sur la salubrité des aliments en fonction de leur poste et de leurs responsabilités.
#FoodSafetyEducationDayCanada / #WorldFoodSafetyDay

(e) [Diffusez de l'information sur l'éducation sur la salubrité des aliments par secteur ou produit] et incluez les mots-clics suivants : #FoodSafetyEducationDayCanada / #WorldFoodSafetyDay

4. 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

- Page 6

- 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

À propos de la trousse à outils

La présente trousse à outils a été élaborée par le Groupe de planification de la Journée d'éducation sur la salubrité des aliments de la CCFASA. Elle s'inspire de la trousse à outils de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments de la FAO et de l'OMS https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/wfsd-2026/wfsd-homepage/fr/.

Parlez-nous de vos plans ou de vos initiatives en vue de la Journée d'éducation sur la salubrité des aliments : Faites-nous part de vos projets, partagez des messages, des liens, etc.

Questions/Commentaires : Contactez la CCFASA à cscfscoalition@gmail.com

---

Références et notes de bas de page
1 Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments des Nations Unies – 7 juin
https://www.un.org/fr/observances/food-safety-day/background
https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/fr/c/1734441/
2 OMS : Des aliments sûrs pour une meilleure santé
https://www.who.int/fr/news-room/fact-sheets/detail/food-safety
3 Maladies d'origine alimentaire, hospitalisations et décès au Canada
https://www.canada.ca/fr/sante-publique/services/publications/aliments-et-nutrition/infographique-maladies-origine-alimentaire-hospitalisations-deces-canada.html