

New York, Etats-Unis, 8 juin (Infosplusgabon) - A l'occasion de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments célébrée dimanche, deux institutions spécialisées des Nations Unies ont fait savoir que 600 millions de personnes, soit près d'une sur 10 dans le monde, tombent malades chaque année après avoir consommé des aliments contaminés et que 420 000 en meurent.

Unissant leurs forces, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS) ont déclaré que "la sécurité alimentaire est une responsabilité partagée", tout le monde à un rôle à jouer entre les gouvernements, les industries agro-alimentaires, les producteurs, les entrepreneurs et les consommateurs.

La pandémie de COVID-19 a également jeté une lumière sur l'importance de s'intéresser et de contrôler la salubrité des aliments ; d'adapter les systèmes de sécurité alimentaire pour faire face aux ruptures de la chaîne d'approvisionnement et d'assurer l'accès continu à une alimentation saine, déclare un communiqué de l'ONU.

Le chef de l'Unité qualité et sécurité des aliments de la FAO a affirmé que durant cette période difficile, le slogan de cette année - la sécurité alimentaire est l'affaire de tous" - est "plus

pertinent que jamais".

"Peu importe la situation, chaque consommateur a besoin d'une alimentation saine tous les jours", a déclaré Markus Lipp. "Nous ne devons pas baisser la garde pour nous assurer que nos aliments sont sains".

Selon le communiqué, une alimentation saine est non seulement essentielle pour une meilleure santé et la sécurité alimentaire, mais aussi pour le développement économique, les moyens d'existence, le commerce et la réputation internationale de chaque pays.

"Des millions de gens à travers le monde dépendent du commerce international pour leur sécurité alimentaire et leurs moyens de subsistance", ont déclaré les patrons de la FAO, Qu Dongyu, de l'OMS, Tedros Adhanom Ghebreyesus, et de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), Roberto Azevedo, dans un communiqué conjoint.

"Alors que les pays promulguent des mesures visant à stopper l'accélération de la pandémie de COVID-19, il faudra veiller à minimiser les impacts potentiels sur l'approvisionnement alimentaire ou les conséquences imprévues sur le commerce et la sécurité alimentaire mondiale".

"L'amélioration des pratiques d'hygiène dans les secteurs de l'alimentation et l'agriculture, aide à réduire l'émergence et la propagation de résistance antimicrobienne le long de la chaîne d'approvisionnement et dans l'environnement", ont-ils expliqué.

Le communiqué note qu'en mettant l'accent sur la nécessité d'avoir de meilleures données pour comprendre les impacts considérables d'une alimentation non saine, la FAO et l'OMS soutiennent que investir dans l'éducation à la salubrité alimentaire auprès des consommateurs peut potentiellement contribuer à réduire les maladies d'origine alimentaire, avec notamment un retour sur investissement de 10 dollars pour chaque dollar investi.

"Nous devons veiller à ce que notre réponse à la Covid-19 ne crée involontairement des pénuries de produits essentiels et n'augmente considérablement la faim et la malnutrition", ont déclaré les patrons de la FAO, l'OMS et l'OMC. "Aujourd'hui, il faut faire preuve de solidarité, agir de manière responsable et suivre notre objectif commun lié à l'amélioration de la sécurité alimentaire et de la nutrition, ainsi que le bien-être des populations à travers le monde".

Les infections causées par la nourriture contaminée a un impact beaucoup plus important sur les populations de santé fragile et précaire, a des répercussions plus sévères sur les enfants, les femmes enceintes et les personnes âgées et malades, et parfois même entraîne la mort, selon l'OMS.

Par ailleurs, tout au long des différentes étapes des chaînes d'approvisionnement complexes, les possibilités de contamination de la nourriture est forte, de la production à la ferme, à l'abattage ou la récolte et durant le processus de transformation, de stockage, de transport et de distribution.

De plus, la globalisation de la production et du commerce des aliments rend la chaîne d'approvisionnement encore plus longue, compliquant les investigations sur les maladies d'origine alimentaire et les rappels de produits en urgence.

Les effets de la contamination vont au-delà des conséquences directes sur la santé publique. Ils déstabilisent les exportations de produits alimentaires, le tourisme, le développement économique, à la fois dans les pays développés et en développement, selon le communiqué.

Pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments, l'OMS plaide pour que les différents départements et agences gouvernementaux - y compris la santé publique, l'agriculture, l'éducation et le commerce - collaborent entre eux, mais aussi impliquent la société civile, notamment les associations de consommateurs.

© Copyright Infosplusgabon