



Le respect des **normes sanitaires** en matière de fruits de mer est essentiel

4 juillet 2012, Rome - L'organe des Nations Unies chargé des **normes alimentaires** vient de convenir de nouvelles réglementations - dont un niveau seuil de mélamine dans les formules lactées liquides pour nourrissons - afin de protéger la santé des consommateurs.

Parmi les autres mesures adoptées figurent de nouvelles normes de sécurité sanitaire sur les fruits de mer, les melons, les figues sèches et sur l'étiquetage des aliments.

La Commission du **Codex Alimentarius**, administrée conjointement par la FAO et l'Organisation mondiale de la santé (OMS), fixe des **normes**

n

internationales

de

sécurité

sanitaire

et de

qualité

des

aliments

pour promouvoir la disponibilité d'aliments plus sûrs et plus

nourissants

destinés aux

consommateurs

du

monde

entier.

Mélamine

Écrit par OMS

Mercredi, 04 Juillet 2012 21:44 -

A forte concentration, la mélamine peut être mortelle et a été utilisée illégalement pour accroître la teneur apparente en protéines de produits alimentaires, notamment de préparations pour nourrissons et de lait en poudre. Le lait contaminé par la mélamine a provoqué des décès et des maladies. Il y a deux ans, la Commission du Codex a adopté un niveau maximum de mélamine d'1 mg/kg pour les préparations de lait en poudre pour nourrissons et de 2,5 mg/kg pour les autres aliments, y compris les aliments pour animaux. La Commission a désormais fixé le seuil maximum de mélamine à 0,15 mg/kg dans le lait liquide pour nourrissons.

La mélamine est un composé chimique utilisé, entre autres applications industrielles, dans la fabrication de vaisselle et ustensiles de cuisine. Le nouveau seuil aidera les gouvernements à protéger les consommateurs en déterminant si les niveaux décelés dérivent d'une contamination inévitable par la mélamine n'ayant pas de conséquence pour la santé, ou d'une adultération délibérée.

Figues sèches et aflatoxines

Les aflatoxines sont une variété de mycotoxines produites par les moisissures et sont connues pour être cancérigènes. On en trouve des niveaux élevés dans divers produits tels que les fruits secs, les noix, les épices et les céréales en mauvaises conditions de stockage. La Commission a convenu d'une limite de sécurité maximale de 10 microgrammes/kg pour les figues sèches, et de normes sur les modalités d'échantillonnage pour les tests.

Melons

Un problème de santé publique émergent est lié à la popularité croissante des tranches de melon prédécoupées. La pulpe exposée du fruit peut se transformer en terrain idéal pour la prolifération de bactéries. Ce problème a été mis en rapport avec les foyers de salmonelle et de listeria.

Écrit par OMS

Mercredi, 04 Juillet 2012 21:44 -

La Commission a recommandé que les melons prédécoupés soient enveloppés ou emballés et réfrigérés dans les plus brefs délais et mis sur le marché à des températures inférieures ou égales à 4° C.

Le refroidissement et le stockage frigorifique ont été recommandés dès que possible après la récolte, tandis que les lames de couteaux servant à trancher ou à éplucher les melons doivent être désinfectées régulièrement.

Fruits de mer et virus

L'hygiène des fruits de mer - en particulier en ce qui concerne les mollusques tels que moules et huîtres - est désormais un important problème de sécurité sanitaire. La Commission a adopté une série de mesures d'hygiène préventives visant à lutter contre les virus d'origine alimentaire. Les virus sont généralement plus résistants que les bactéries, et ceux transmis par la voie fécale-orale peuvent persister des mois durant dans les mollusques bivalves, dans le sol, l'eau et les sédiments. Ils survivent à la congélation, à la réfrigération, aux rayons UV et à la désinfection mais sont sensibles à la chaleur.

Les maladies virales communes d'origine alimentaire sont causées par le virus de l'hépatite A et les norovirus. La Commission a noté que le risque principal pour la production de mollusques tels qu'huîtres et moules était la contamination biologique des eaux dans lesquelles ils sont cultivés.

Il est par conséquent important de garantir la qualité de l'eau de mer des zones de production, a souligné la Commission. En cas de probabilité ou d'évidence de contamination virale, elle recommande la fermeture de la zone, la destruction des mollusques contaminés et /ou le traitement thermique avant la consommation de mollusques déjà récoltés.

Étiquetage nutritionnel obligatoire

Le Codex a recommandé que les industries agroalimentaires du monde entier fassent désormais figurer sur les étiquettes de leurs produits la teneur nutritionnelle dans le but de

Écrit par OMS

Mercredi, 04 Juillet 2012 21:44 -

mieux informer les consommateurs. Cette recommandation est conforme à la Stratégie de l'OMS sur l'alimentation, l'activité physique et la santé et constitue un grand pas en avant pour la promotion d'une alimentation saine.

La Commission du Codex Alimentarius, créée en 1963, se réunit du 2 au 7 juillet au siège de la FAO à Rome; y participent 600 délégués représentant 184 pays, plus l'Union européenne.