

QUALITE HYGIENIQUE DES DENREES ALIMENTAIRES.

RESULTATS DE TESTS COMPARATIFS ET POSITION CONSEUR.

"Sécurité alimentaire"
BEUC - 10-12.07.2002

Robert REMY
Expert Food Policy

Tous les experts impliqués dans la problématique de sécurité alimentaire sont unanimes : la contamination microbiologique des denrées alimentaires constituent la première cause d'intoxications de par le monde! Et ce bien avant d'autres causes généralement citées et faisant régulièrement la une de l'actualité.

Plus inquiétant encore : le nombre d'intoxications alimentaires dans nos seuls pays d'Europe occidentale est en hausse constante! A titre d'exemple, quelques chiffres pour la seule Belgique :

- 6092 cas de salmonellose en 1986...15774 cas en 1999!
- 1703 cas d'intoxications par Campylobacter en 1984...6610 cas en 1998!
- 40 cas de listériose en 1997...60 cas en 1998!

Et il ne s'agit que des seuls cas officiellement déclarés et enregistrés! Tous les observateurs sont unanimes à reconnaître que le nombre réel d'intoxications alimentaires est bien supérieur.

La situation est d'autant plus préoccupante que les enfants en bas âge constituent, le plus souvent, LE groupe de la population le plus vénérable et le plus souvent touché par ces intoxications.

Il est grand temps de s'attaquer aux racines réelles du mal! Tous les acteurs impliqués dans la chaîne alimentaire - du producteur...au consommateur en passant par les transformateurs, les distributeurs ...et les autorités - doivent prendre conscience de cette réalité, adopter les mesures qui s'imposent, les faire respecter et sanctionner en cas de non-respect! Il en va de la santé de chacun d'entre-nous et, comme déjà dit, plus particulièrement des plus fragiles d'entre-nous!

CONSEUR (qui regroupe les activités de défense des consommateurs de quatre associations de consommateurs en Belgique - Espagne- Italie et Portugal) s'inquiète très souvent de la qualité bactériologique des denrées aliments offertes aux consommateurs. A l'occasion de nombreux tests comparatifs, nous chassons les bactéries nocives et tentons de faire entendre notre voix et nos revendications tant auprès des producteurs et distributeurs qu'auprès des autorités!

Au seul titre illustratif, la présentation fera état des conclusions de diverses études menées dans nos associations pour ce qui concerne la qualité

microbiologique des denrées alimentaires : glaces "soft ice" - saucisses fraîches - découpes de poulet - pâtisseries - viande hachée - température et conservation des aliments "frais" - poulets entiers - fromages frais - ventes ambulantes.

Les constats et conclusions globales sont constants :

- Même lorsque les réglementations en matière d'hygiène existent...elles sont trop rarement respectées!
- Un manque évident de formation et/ou de sens des responsabilités dans le chef des producteurs et distributeurs qui prennent trop rarement l'hygiène alimentaire au sérieux!
- L'insuffisance et l'inefficacité des contrôles effectués par les autorités nationales respectives.

Il en va de la santé de la population en général et de ses membres les plus fragiles en particulier! Faudra-t-il attendre une énième crise alimentaire grave et collective pour que les mesures qui s'imposent soient prises?