

Comment prévenir les risques sanitaires ?



De la crise de la vache folle aux lasagnes à la viande de cheval, en passant par le poulet à la dioxine, les trente dernières années ont vu se dérouler une dizaine de scandales alimentaires majeurs.

Il n'y a plus un jour où médias et réseaux sociaux ne se font l'écho de nouveaux «scandales alimentaires» tandis que les règles d'hygiène n'ont cessé d'être renforcées, sur le papier et en pratique.

La sécurité des aliments (Food Safety) ou sécurité sanitaire des aliments est l'assurance que les aliments ne causeront pas de dommage au consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés. C'est un enjeu quotidien à la fois pour les pays en voie de développement et les pays développés. En effet, face à la mondialisation des échanges, à l'apparition de nouveaux modes de consommation et à la diversité de l'offre, une grande vigilance s'impose pour respecter la législation et les normes et prévenir de nouveaux risques dans le champ alimentaire.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE