

## Sensibiliser le public aux gestes d'hygiène en cuisine

Chaque année, environ un tiers des foyers de toxi-infections d'origine alimentaire déclarés en France survient dans le cadre familial.

Si la maîtrise des risques sanitaires est d'abord fondée sur la prévention des contaminations dans les filières de production, le consommateur a un rôle à jouer. Pour limiter les risques au domicile, l'Agence a émis des recommandations à appliquer comme, par exemple, en cuisine :

- se laver régulièrement les mains,
- séparer les aliments crus des aliments cuits pour éviter les contaminations croisées,
- bien cuire les aliments,
- conserver les aliments à la bonne température dans le frigo,
- respecter la date limite de consommation (DLC) des produits, etc.

Retrouvez  
tous les gestes  
en cuisine

EN SAVOIR  
PLUS

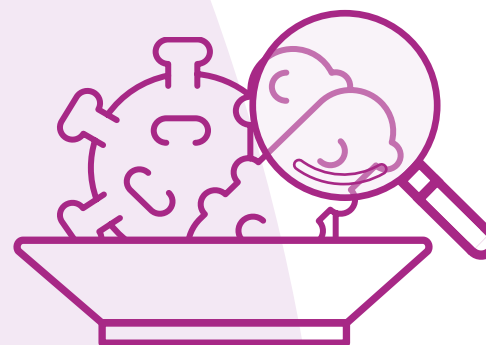


L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) apporte aux décideurs publics les repères scientifiques nécessaires pour protéger la santé de l'Homme et de l'environnement contre les risques sanitaires. Elle étudie, évalue et surveille l'ensemble des risques chimiques, microbiologiques et physiques auxquels les humains, les animaux et les végétaux sont exposés, et aide ainsi les pouvoirs publics à prendre les mesures nécessaires, y compris en cas de crise sanitaire. Agence nationale au service de l'intérêt général, l'Anses relève des ministères en charge de la santé, de l'environnement, de l'agriculture et du travail.



En savoir plus  
sur nos actions

[www.anses.fr](http://www.anses.fr)



# Renforcer la sécurité sanitaire de toute la chaîne alimentaire

Les aliments peuvent être contaminés par des pathogènes - bactéries, virus ou parasites - responsables de toxi-infections alimentaires.

Si ces maladies sont souvent bénignes, elles ont parfois des conséquences graves, notamment chez les populations sensibles que sont les enfants, les femmes enceintes ou les personnes âgées.

Pour protéger le consommateur des risques liés à la contamination biologique ou chimique des aliments et prévenir les épidémies potentielles, il faut être vigilant à chaque étape de la chaîne alimentaire, « de la fourche à la fourchette ».

# Les actions de l'Anses

L'Anses surveille, étudie et propose des mesures pour garantir la sécurité de la chaîne alimentaire face aux risques de toxi-infections. Au cœur des dispositifs de surveillance, ses laboratoires sont en première ligne pour repérer et investiguer les signes de contamination à toutes les étapes de la production, notamment en ce qui concerne les aliments d'origine animale. Avec les recherches menées dans ses laboratoires et la réalisation d'expertises de risques mobilisant des collectifs d'experts indépendants, l'Agence contribue à améliorer les politiques de prévention pour protéger plus efficacement la santé des consommateurs.

## Identifier les contaminants dans les aliments

Titulaires de nombreux mandats de référence, les laboratoires de l'Agence coordonnent les analyses officielles pour identifier des pathogènes ou des contaminants et tracer leurs origines. L'Agence conduit également des travaux d'évaluations de risque pour identifier les mesures les plus efficaces pour réduire les risques, et définir des priorités en matière de surveillance des aliments et de contrôle des établissements. Dans les situations d'urgence, l'Agence participe à l'investigation des foyers et propose aux pouvoirs publics les meilleures mesures pour circonscrire les toxi-infections.

**Des laboratoires de référence pour la France, l'Union européenne et le monde entier pour 14 mandats sur les contaminants chimiques et biologiques : *Listeria*, *Staphylococcus*, *Echinococcus*, *Salmonella*, *Vibrio*, histamine, Virus entériques, résidus de pesticides, traces métalliques...**

## Appuyer les filières agroalimentaires pour maîtriser les contaminations

Pour prévenir les contaminations à chaque étape de production, les branches professionnelles produisent des guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH), encadrant notamment le nettoyage et la désinfection des surfaces ou l'hygiène du personnel, ainsi que des procédures fondées sur les principes de l'HACCP (analyse des dangers et maîtrise des points critiques). Pour les aider, l'Agence fournit un appui technique avec notamment des fiches de description des dangers biologiques transmissibles par les aliments. Elle mène également des travaux d'expertise scientifique pour aider les filières à hiérarchiser les dangers et à renforcer la maîtrise des risques alimentaires.

EN SAVOIR PLUS



## La plateforme de surveillance sanitaire de la chaîne alimentaire (SCA)

Créée en 2018, la plateforme SCA mobilise l'ensemble des acteurs impliqués dans la chaîne alimentaire : autorités compétentes, agences sanitaires, instituts de recherche, laboratoires, professionnels de la restauration, etc. Elle répond à un objectif : protéger le consommateur des risques liés à la contamination chimique ou biologique des aliments pour mieux prévenir les épidémies et crises sanitaires. Elle accompagne ses multiples partenaires, publics et privés, dans la conception de protocoles de surveillance, l'animation, la valorisation et l'évaluation des dispositifs de surveillance, qu'ils soient existants, à modifier ou à créer. Elle assure également une veille sanitaire internationale.

EN SAVOIR PLUS

