

L'IMPORTANCE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS DANS LA CULTURE DES FRUITS ET LÉGUMES

Les fruits et légumes sont des aliments clés pour notre santé car ils contiennent des vitamines, des minéraux et des fibres qui aident à prévenir certaines maladies. Cependant, ils peuvent également présenter des risques en termes de sécurité sanitaire s'ils ne sont pas manipulés correctement, pouvant être contaminés par certains produits chimiques et des agents pathogènes tels que *Salmonella* spp, ou *Listeria* spp, qui peuvent rendre les gens malades. La détection de tels contaminants dans les fruits et légumes peut avoir un impact négatif sur le commerce, entraînant le rappel des produits et des pertes économiques et alimentaires.

Entre 2020 et 2022, environ 15 % des incidents internationaux liés à la sécurité sanitaire des aliments nécessitant des rappels de produits concernaient des fruits, des légumes et des légumineuses. Le respect des réglementations et des bonnes pratiques agricoles est essentiel pour prévenir les maladies d'origine alimentaire, améliorer la santé et la sécurité alimentaire et renforcer l'économie.

COMMENT ASSURER LA SÉCURITÉ SANITAIRE DANS LE SECTEUR DE LA PÊCHE?

Les pêcheurs, les transformateurs et opérateurs commerciaux doivent:

- Veiller à ce que les navires de pêche répondent aux exigences de sécurité sanitaire pour une manipulation hygiénique et de haute qualité des produits de pêche, conformément au Code d'usages du Codex sur les poissons et les produits de la pêche.
- Maintenir un contrôle adéquat de la température, qui constitue la méthode la plus efficace pour garantir la sécurité sanitaire.
- Mettre en place, dans la mesure du possible, un système d'analyse de risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) pour superviser les opérations de pêche et les étapes ultérieures de la chaîne de valeur.

Le gouvernement a également mis en place une législation appropriée, et une autorité compétente dédiée à l'inspection des établissements et à la surveillance des contaminants.

POINT FORT À RETENIR: LA CHAÎNE DU FROID EST ESSENTIELLE!

Les produits de la pêche doivent être refroidis rapidement et maintenus à une température la plus proche possible de 0 °C, et la chaîne du froid doit être préservée durant le transport, la transformation et la commercialisation.

Source:

Adapté de © FAO et OMS,
2022 WHO/HEP/NFS/AFS/2022.CC0037FR/1/06.22

Point de contact du Codex:

Name: Dr Shalini Neeliah
Tel: 4661435

Adresse: Laboratoire de technologie alimentaire.
Le Ministère de l'agro-industrie
et de la sécurité alimentaire, Réduit, Maurice.

NORMES CODEX POUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE À MAURICE



LE CODEX ET LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

La Commission du Codex Alimentarius (CAC) est une organisation internationale créée par l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS), regroupant 189 membres. La CAC élabore et publie des normes, des codes d'usages, des lignes directrices et autres recommandations concernant la sécurité sanitaire et la qualité des aliments. Ces normes couvrent divers sujets, tels que les limites maximales de résidus de pesticides, les contaminants, l'étiquetage des aliments, l'hygiène alimentaire et la nutrition.

Depuis 1971, l'île Maurice est membre de la Commission du Codex Alimentarius et utilise couramment les normes du Codex comme base pour ses réglementations alimentaires nationales.

LES AVANTAGES DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS DANS LA CULTURE DES FRUITS ET LÉGUMES

Pour les producteurs:

- ✓ Une meilleure santé pour vous et votre famille
- ✓ Moins de rejets de produits et moins de pertes de denrées alimentaires
- ✓ Un meilleur accès aux marchés

Pour les consommateurs:

- ✓ Un accès à des aliments nutritifs dans un plus grand nombre de points de vente
- ✓ Une exposition moindre aux maladies d'origine alimentaire
- ✓ Une meilleure santé, grâce à une meilleure prévention des maladies et à une amélioration de l'état nutritionnel

COMMENT ASSURER LA SÉCURITÉ SANITAIRE DANS LE SECTEUR HORTICOLE ?

Les producteurs de fruits et légumes doivent:

1. Pratiquer une bonne hygiène personnelle.
2. Utiliser de l'eau appropriée à l'usage prévu.
3. Évaluer et gérer la qualité de l'eau et son adéquation à l'usage prévu.
4. Prévenir la contamination microbienne par les amendements du sol.
5. Lutter contre les ravageurs et les maladies des plantes.
6. Protéger les exploitations fruitières et maraîchères contre les intrusions animales.
7. Utiliser des équipements propres et veiller à la propreté des installations de production.
8. Nettoyer et désinfecter tous les équipements servant aux récoltes et au transport des fruits et des légumes.

Pour plus de renseignements sur les usages à suivre, comme les bonnes pratiques agricoles et les bonnes pratiques d'hygiène, veuillez contacter le Ministère de l'Agro-industrie et de la Sécurité Alimentaire.

L'IMPORTANCE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS DANS LE SECTEUR DE LA PÊCHE

Le secteur de la pêche joue un rôle crucial dans l'alimentation de millions de personnes à travers le monde, et il revêt une grande importance pour les communautés rurales ainsi que pour certains Petits États insulaires en développement comme l'île Maurice.

Le secteur de la pêche à Maurice contribue de manière significative à nos exportations manufacturières. Le poisson contribue à un régime sain et équilibré en apportant des protéines de qualité et des acides aminés, des vitamines (notamment A, B et D), du phosphore et des minéraux comme le fer, le calcium, le zinc, l'iode, le magnésium, le potassium et le sélénium. Le poisson est aussi une source importante d'acides gras oméga 3. Les produits issus de la pêche sauvage peuvent cependant, présenter des dangers en matière de sécurité sanitaire en raison de contaminants tels que le mercure ou d'agents pathogènes dans leur environnement naturel. Les activités de pêche comportent des risques additionnels lors de la pêche et des processus à bord des navires, et il est parfois difficile de maintenir la chaîne du froid en l'absence des ressources appropriées.

Il est donc essentiel de mettre en place des mesures de sécurité sanitaire rigoureuses dans le secteur de la pêche pour minimiser ces risques. Cela implique la régulation des pratiques de pêche, la surveillance des niveaux de contaminants pour garantir la sécurité sanitaire des aliments aux premières étapes de la chaîne de valeur, la mise en œuvre de bonnes pratiques de manipulation à bord des navires et le maintien de la chaîne de froid tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Le gouvernement mauricien a adopté des réglementations appropriées pour garantir la sécurité sanitaire dans ce secteur vital.

LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS A PLUSIEURS EFFETS BÉNÉFIQUES POUR LE SECTEUR DE LA PÊCHE TELS QUE:

- ✓ Réduction de l'insécurité alimentaire,
- ✓ Réduction des maladies d'origine alimentaire,
- ✓ Renforcement de la confiance des consommateurs,
- ✓ Renforcement du développement humain,
- ✓ Augmentation de l'apport en micronutriments importants tirés des produits de la pêche,
- ✓ Réduction des pertes dans le secteur de la pêche et le gaspillage.

