

Appréhender la qualité sanitaire des aliments

En tant que citoyen, il paraît important d'attacher de l'importance à la **qualité sanitaire des aliments**.

LA QUALITE SANITAIRE DES ALIMENTS

- La qualité d'un aliment

Quand on parle de qualité on comprend trois éléments :

- La **qualité sanitaire** : qui garantit qu'un aliment est sain, soit n'a aucune bactérie et est donc sans danger pour l'organisme.

- La **qualité nutritionnelle** : qui est déterminée selon sa valeur énergétique (exprimée en calories) et selon la quantité des nutriments qui le composent (acides gras saturés, fibres alimentaires, glucides, lipides, protéines, sels minéraux, sucre, sodium et vitamines)

- La **qualité organoleptique** : c'est tout ce qui favorise l'excitation d'un récepteur sensoriel comme le goût, la texture, l'odeur ou d'aspect.

LES ORGANISMES DE CONTROLE

Différents organismes sont chargés du **contrôle de la qualité sanitaire des aliments** et de nombreux contrôles sont effectués lors des différentes étapes de production, de transformation et de distribution des aliments.

Les principaux organismes sont :

- La DDPP (**Direction Départementale de la Protection des Populations**)

Elle veille à la qualité et à la sécurité de l'alimentation et assure la protection des consommateurs grâce à de nombreux contrôles sur le terrain (élevages, abattoirs, restaurants, commerces).

- L'ANSES (**agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail**)

Créée en 2010, elle assure des missions de veille, d'expertise et de recherche dans les domaines de la santé humaine mais aussi animale et végétale. Elle évalue les risques auxquels un individu peut être exposé (chimiques, biologiques, physiques...) que ce soit au travail,

dans sa vie quotidienne ou pendant ses transports, et y compris dans son alimentation. Elle travaille aussi dans le domaine des médicaments vétérinaires et délivre également des autorisations de mise sur le marché de pesticides et autres produits chimiques ou fertilisants.

- L'INVS (**Institut National de Veille Sanitaire**)

Il donne son avis en cas de crise sanitaire touchant les élevages.

L'ÉTIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES PRE-EMBALLEES

L'étiquetage permet d'obtenir des informations au sujet de :

- La traçabilité

La traçabilité est la capacité à retracer le cheminement d'une denrée alimentaire, depuis la production jusqu'à la distribution afin de retrouver la cause d'un éventuel problème (comme une intoxication alimentaire). On utilise aussi cette image pour définir la traçabilité : de la fourche à la fourchette.

La traçabilité a plusieurs buts :

- respecter la réglementation relative à la maîtrise de l'hygiène
- informer les consommateurs et les transformateurs/distributeurs de la nature des produits et de leur conservation grâce à un étiquetage identifiable
- établir des relations de confiance avec le consommateur

Elle permet dans certains cas de procéder à des retraits ciblés et rapides en cas de crise comme des produits défectueux, la crise de la vache folle...

- La qualité sanitaire

On possède les dates de fabrication, d'emballage, les marques de salubrité...

La DLC est la Date Limite de Consommation date au-delà de laquelle les produits sont retirés de la vente.

La DLUO est la Date Limite d'Utilisation Optimale, au-delà de laquelle les qualités organoleptiques sont moindres.

- La qualité nutritionnelle

On connaît la composition nutritionnelle de chaque aliment.

- La qualité organoleptique

On a des labels de qualité parmi lesquels on trouve :

- Le label rouge, l'Agriculture Biologique (AB)
- L'Appellation d'Origine Protégée (AOP)
- L'Indication Géographique Protégée (IGC)
- Etc.

- Les éléments devant figurer sur les étiquettes des produits alimentaires

- la dénomination de vente (nature du produit)
- la composition du produit
- la quantité nette
- la date limite de consommation (DLC) pour les produits frais se conservant moins de 6 semaines
- la date limite d'utilisation optimale (DLUO) pour les produits se conservant plus de 6 semaines
- le nom, la raison sociale et l'adresse du fabricant ou de l'importateur
- le lieu d'origine
- le mode d'emploi pour certains produits
- le numéro du lot de fabrication (traçabilité)
- les conditions de stockage (températures)
- pour certaines denrées, la date de fabrication.