

Législation et prévention

I. La toxicologie réglementaire : est celle pratiquée pour obtenir des autorisations de commercialisation des différents produits pouvant s'avérer toxiques

L'évaluation du risque à permis de réduire la quantité des contaminants chimiques u cours d'une vie sans que le risque sur la santé ne dépasse un niveau tolérable= DJA (Dose Journalière Admissible), on parle de dose hebdomadaire tolérable.

Exemple : on s'accorde à dire qu'un risque de l'ordre de 10^{-6} (un cancer/million de personnes exposées) est acceptable dans le cas des produits chimiques cancérogènes chez l'animal

Pour les produits non cancérogènes : **NOAEL** : No Observed Adverse Effect Level : il s'agit de la concentration de la substance à laquelle, on n'observe aucun effet

II. Prévention

II.1. Prévention des risques liés à la contamination alimentaire

a) Les coûts humains et monétaires des maladies associées à la contamination des aliments sont considérables ; c'est pourquoi les mesures règlementaires et un contrôle adéquat sont nécessaires à chaque étape de production, de transformation, et de service des aliments afin de minimiser les risques de contamination.

En effet, la majorité des toxi-infections sont liées aux méthodes de conservation fautives et à une cuisson insuffisante des aliments.

Il serait souhaitable que des campagnes d'information s'adressent à ces populations pour lesquels les conséquences des intoxications alimentaires sont plus graves

b) Les mesures apportées par l'industrie et le gouvernement : l'industrie alimentaire doit se conformer aux lois et normes concernant l'hygiène dans les établissements qui manipulent les aliments, la composition des aliments et l'étiquetage ; l'implantation du système HACCP constitue un moyen efficace pour contrôler les risques de contamination des aliments

II.2. Mesures adoptées par l'industrie et les gouvernements

Ces mesures sont prises pour prévenir et contrôler les contaminations des aliments sont de plusieurs ordres

L'industrie alimentaire doit se conformer aux lois et normes concernant l'hygiène dans les établissements qui manipulent les aliments, la composition des aliments et l'étiquetage des produits

D'autre part, les agences gouvernementales s'occupent de :

- ❖ Surveillance épidémiologique des maladies
- ❖ Surveillance des travailleurs

- ❖ Contrôle des aliments
- ❖ Contrôle des usines de transformation, de stockage et des matériaux avec lesquels les aliments sont préparés
- ❖ Entraînement du personnel de la santé publique
- ❖ Education des cadres des industries agroalimentaires, des superviseurs et travailleurs ainsi que le public sur les dangers et les risques associés aux maladies d'origine alimentaire

Cas des additifs

Le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) est l'organe international responsable de l'évaluation de l'innocuité des additifs alimentaires.

Seuls les additifs alimentaires évalués et jugés sans risque sanitaire par le JECFA, évaluations qui servent de base à l'établissement de limites maximales d'utilisation par la Commission du Codex Alimentarius, peuvent être utilisés dans les aliments entrant dans le commerce international.

L'utilisation d'additifs alimentaires ne se justifie que si elle répond à une nécessité technologique, n'induit pas le consommateur en erreur et sert une fonction technologique bien définie comme celle de préserver la qualité nutritionnelle des aliments ou d'améliorer leur stabilité. Les additifs alimentaires peuvent être préparés à partir de plantes, d'animaux ou de minéraux, mais également par synthèse.

L'OMS encourage les autorités nationales à suivre les additifs alimentaires dans les aliments et les boissons élaborés sur leur territoire et à s'assurer qu'ils sont en conformité avec les usages et les conditions autorisés et avec la législation. Les autorités nationales devront superviser l'activité de l'industrie alimentaire, qui est la première responsable de l'utilisation de ces additifs sans risque et conformément à la législation