

Risques microbiologiques : une communication plus efficace en 4 étapes

Une conservation inadéquate des aliments, un manque de cuisson ou des contaminations croisées sont souvent à l'origine de toxi-infections d'origine alimentaire (Tiac).

Chaque année, environ un tiers des foyers de Tiac déclarés en France survient dans le cadre familial.

Publié fin décembre, le [rapport](#) de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) met en exergue un faible effet de la communication sur la réduction des risques microbiologiques dans les aliments auprès des consommateurs.

Pour que la communication soit la plus efficace possible, elle formule les recommandations suivantes :

- Privilégier la combinaison de différents supports de diffusion des informations afin d'augmenter l'efficacité de la communication. Elle prône une diffusion « multicanal » (médias, corps médical, associations de consommateurs, etc.) et « multiplace » (lieux d'achat, famille, travail, école), qui interviennent à la fois sur l'individu et son environnement.
- Mettre en place une action après réflexion sur le choix entre une communication destinée à une population ciblée (femmes enceintes, parents de jeunes enfants, personnes âgées, personnes immunodéprimées, etc.) et/ou à une population générale tenant compte de l'efficacité, du coût et de l'impact sur les inégalités sociales de santé.
- Les stratégies de communication devraient s'appuyer sur la meilleure connaissance possible des comportements réels en lien avec les pratiques à risque.
- Afin de réduire la majorité des risques microbiologiques, la communication devrait porter sur les mesures d'hygiène générale (cuisson, conservation, prévention des transferts de contaminants) ainsi que l'éviction des aliments à risques par certaines populations.

Ces recommandations d'hygiène générale et de comportements liées à la sécurité sanitaire des aliments pourraient être intégrées dans les campagnes relatives à la nutrition, à l'instar du Plan national nutrition santé (PNNS) afin de proposer des recommandations alimentaires générales cohérentes.

Enfin, il apparaît également nécessaire pour l'Anses de continuer à renforcer et conforter les connaissances du personnel médical, paramédical et social sur les risques microbiologiques dans les aliments, afin qu'ils améliorent l'information des populations concernées.

Pour rappel, la Direction générale de l'Alimentation (DGAL) a saisi en 2009 l'Anses d'analyser les stratégies de communication à mettre en œuvre, au regard de certains

risques sanitaires alimentaires, mais aussi des contraintes potentielles pour les filières considérées.

Quatre couples danger/aliment ont été utilisés pour étudier ces stratégies de communication : E.coli producteurs de shigatoxiques (Stec) et viande hachée, Listeria monocytogenes et tout aliment consommé en l'état permettant la croissance du pathogène, Campylobacter/viande de volaille, Clostridium botulinum/miel.

Source : <http://www.processalimentaire.com/Qualite/Risques-microbiologiques-une-communication-plus-efficace-en-4-etapes-27897>