


... réduire de 20% les maladies d'origine alimentaire en
améliorant de bout en bout la sécurité de la chaîne alimentaire
aider le public à manger plus sainement promouvoir
un étiquetage honnête et informatif pour aider les consommateurs
promouvoir de bonnes pratiques au sein
de l'industrie alimentaire mieux faire appliquer le droit
alimentaire gagner la confiance du public grâce
à notre travail et à notre façon de procéder...



FOOD
STANDARDS
AGENCY



« Nous prenons nos **décisions** en public,
en nous basant sur des preuves impartiales
et **objectives**. Ceci est au cœur
de notre indépendance. »

Sir John Krebs Président de la Food Standards Agency

« Nous avons montré que nous nous inscrivons en
rupture avec le passé. Nous faisons toujours passer
l'intérêt des consommateurs en **premier** et faisons
preuve d'honnêteté et de **franchise** quant aux risques
qui existent »

Suzi Leather Vice-présidente de la Food Standards Agency

The Food Standards Agency

Deux ans déjà

La Food Standards Agency a été créée en avril 2000 par le gouvernement britannique afin de protéger la santé publique et de redonner confiance aux consommateurs quant à la manière dont les décisions concernant la sécurité alimentaire sont prises. Pour remplir notre mandat, nous basons nos décisions sur des preuves scientifiques, nous choisissons l'honnêteté et l'indépendance, et nous accordons la priorité aux consommateurs. Nous avons mis ces aspirations en pratique en faisant preuve du maximum de franchise et d'ouverture.

Le conseil d'administration de l'Agence décide toujours ses politiques en public. Ses réunions se déroulent en divers points du Royaume-Uni, et sont ouvertes au public. Elles attirent en moyenne une centaine de personnes.

Cette nouvelle approche, basée sur l'ouverture, se trouve au cœur de notre façon de procéder. La révision des contrôles touchant la maladie de la vache folle, entreprise à la demande du Premier ministre, s'est faite au travers d'une consultation approfondie du public et des parties concernées. Nous avons fait en sorte que les mesures requises pour protéger le public des risques de transmission de la maladie de Creutzfeldt-Jakob par le biais de la chaîne alimentaire donnent lieu à un vaste débat.

Notre politique consiste à faire preuve d'honnêteté, sans nier les incertitudes qui existent. En octobre 2000, nous avons informé le public du risque théorique d'infection des ovins par la maladie de Creutzfeldt-Jakob. En rendant ce problème public, nous avons pu mener un débat mesuré dans un domaine scientifique où les incertitudes restent considérables. Cette approche est délicate. Nous opérons souvent dans un environnement où les connaissances restent imprécises, sans pouvoir ignorer les inquiétudes des consommateurs. Nous pensons toutefois qu'un débat ouvert et l'apport

d'informations claires et de conseils sur les points incertains permettent aux consommateurs de faire des choix informés. L'Agence est un service gouvernemental indépendant, et non un ministère. Elle rend compte de ses actions au Parlement de Westminster et aux administrations décentralisées d'Ecosse, du Pays de Galles et d'Irlande du Nord par le biais de leurs ministères de la Santé respectifs.

Notre indépendance est essentielle si nous voulons faire passer les consommateurs avant tout. Les réunions ouvertes de notre conseil d'administration, par lesquelles nous sommes soumis à l'examen du public, et la publication de nos recommandations scientifiques, sont autant de garanties de cette indépendance. A la différence de tous les autres services gouvernementaux, nous pouvons publier nos recommandations de santé publique sans l'accord préalable de ministres.

Tout semble indiquer que nous sommes sur la bonne voie pour regagner la confiance du public quant à la manière dont la sécurité alimentaire est gérée au Royaume-Uni. Nous évitons cependant toute complaisance, et nous efforçons en permanence d'évaluer la manière dont le public perçoit cette nouvelle approche. Nos enquêtes consommateurs annuelles révèlent qu'entre 2000 et 2001 :

- la confiance accordée à l'Agence est passée de 50% à 58%
- le taux de reconnaissance de l'Agence est passé de 58% à 71%
- 93% des consommateurs pensent que l'Agence fournit des informations très, ou relativement fiables
- 44% des consommateurs pensent que l'Agence est une organisation à laquelle ils peuvent faire confiance, alors que ce pourcentage n'était que de 25% en 2000. Ce taux de confiance passe à 56% pour les consommateurs qui ont fait eux-mêmes appel à l'Agence
- 51% des personnes interrogées estiment que l'Agence place les consommateurs avant tout.

La question des importations

La globalisation du marché alimentaire permet à de nombreux consommateurs britanniques d'acheter toute l'année une énorme variété de produits frais, indépendamment de la saison. Ce plus grand choix est une bonne chose, mais il ne doit pas se faire aux dépens de la santé des consommateurs. La Food Standards Agency conseille le gouvernement et recommande des mesures de sécurité pour les produits alimentaires importés, ceci afin de protéger la santé publique.

Ici et là-bas

Les règles de sécurité alimentaire s'appliquent aussi bien aux denrées importées qu'à celles qui sont produites au Royaume-Uni, c'est pourquoi des contrôles sont effectués aux postes frontières comme chez les détaillants. Deux enquêtes menées par nos soins sur les noix et produits similaires nous ont amenés à retirer de la vente des lots de pistaches iraniennes. En effet, 10% des échantillons analysés avaient une forte teneur en mycotoxines, des substances cancérigènes. Notre personnel est maintenant en contact avec la Commission européenne et avec les autorités iraniennes pour que ce problème soit réglé.

Renforcer les contrôles

En octobre 2001, le conseil d'administration de l'Agence a approuvé un plan visant à améliorer le système britannique de contrôle des denrées alimentaires importées, ceci pour assurer la protection de la santé humaine. Parmi ses recommandations :

- élargir les attributions de l'Agence aux importations de produits d'origine animale destinés à la consommation humaine
- améliorer la liaison entre le gouvernement central et les autorités chargées de faire appliquer les règlements concernant la sécurité alimentaire

- créer une base de données électronique à l'intention des autorités sanitaires portuaires, et permettre aux autorités locales concernées d'y accéder
- améliorer la formation des agents sanitaires portuaires


Saisies de viande, une protection contre la vache folle

Depuis que la maladie de la vache folle s'est déclarée dans d'autres pays européens, nous montons une garde vigilante pour détecter les infractions touchant le bœuf importé. La FSA, par le biais de sa branche exécutive, le Meat Hygiene Service (MHS), a également renforcé ses contrôles de manière à assurer la salubrité de la viande importée.

En 2001, le MHS a saisi à 24 reprises de la viande importée contenant de la moelle épinière, interdite par les réglementations européennes. Cette viande provenait de pays européens incluant la Belgique, le Danemark, l'Allemagne, l'Italie, les Pays-Bas, la République d'Irlande et l'Espagne. Dans chaque cas, la FSA a signalé l'incident à la direction des services vétérinaires britanniques (Chief Veterinary Officer) en lui demandant d'enquêter. Dans certains des cas les plus sérieux, les abattoirs étrangers dont provenait la viande incriminée ont vu leur licence révoquée par les autorités sanitaires de leur propre pays.

Appel au retrait du miel chinois


En janvier 2002, l'UE a pris des mesures pour suspendre l'importation de produits d'origine animale en provenance de Chine. Le miel s'est trouvé au centre du travail d'enquête de l'Agence, près de la moitié du miel vendu au Royaume-Uni étant en effet importé de Chine. Les tests menés par l'Agence sur le miel chinois ont révélé la présence de traces de chloramphénicol, un antibiotique interdit dans les aliments. Nous avons averti les détaillants britanniques que la totalité des pots de miel chinois (et de miel issu de mélanges, à moins qu'une origine chinoise puisse être réfutée preuves à l'appui) devait être retirée des rayons.



« Une **alimentation** variée est importante pour la santé. Les aliments importés donnent davantage de choix aux consommateurs, mais ils doivent être aussi sûrs que les denrées produites **dans notre pays.** »

Caroline Hind Agent d'exécution Senior, Division d'exécution par les autorités locales

sur la passerelle de débarquement



« Notre travail sur les contaminants repousse constamment les frontières de la science alimentaire »

PK Khaira Agent scientifique, Contaminants chimiques

message dans une bouteille

Lutter contre les contaminants

Nous sommes chargés de veiller à la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire. Cette responsabilité s'étend des aliments pour bétail au lait, aux œufs et à la viande. Des cultures agricoles au pain utilisé pour confectionner nos sandwiches. Les contaminants constituent l'un des risques potentiels les plus importants pour la sécurité alimentaire.

La manière dont nous produisons la nourriture pour animaux et nourrissons notre bétail, la terre sur laquelle nous cultivons nos récoltes, l'eau que nous utilisons pour irriguer nos champs sont autant d'occasions pour nos aliments d'être souillés par des contaminants. En fixant des normes exigeantes, nous voulons fournir aux consommateurs une protection optimale contre les effets nocifs des polluants environnementaux. Nous avons également mis en place un programme d'enquêtes par roulement, pour avoir en permanence une idée précise de la salubrité des aliments vendus dans le commerce. Si un problème est détecté, nous agissons rapidement pour protéger les consommateurs.

Faire appliquer les lois sur l'alimentation des animaux

L'alimentation des animaux est une partie importante de la chaîne alimentaire. La nourriture pour animaux est soumise à un vaste éventail de contrôles, notamment sur les seuils de contaminants autorisés, les additifs permis et l'étiquetage. Nous avons débloqué 7,5 millions de livres sterling sur trois ans pour aider les autorités locales d'Angleterre, d'Ecosse et du Pays de Galles à mieux faire appliquer la législation sur l'alimentation des animaux, ceci en effectuant davantage de contrôles, notamment sur les aliments pour animaux produits dans les fermes. Ce programme devrait réduire les risques liés aux nourritures animales, et fournir davantage de protection aux consommateurs.

Sauce de soja

Nous avons mené une enquête sur 100 marques de sauce de soja et produits associés vendus au Royaume-Uni, et avons trouvé, dans 22% des échantillons analysés, d'importantes quantités de 3-MCPD, substance chimique potentiellement cancérigène. Deux tiers environ de ces échantillons contenaient également du 1,3-DCP, un contaminant de nature similaire, dont les spécialistes estiment que la présence dans les aliments, en quelque quantité que ce soit, est dangereuse pour la santé.

Suite à une campagne menée en anglais et en chinois au Royaume-Uni, les produits en cause ont été retirés de la vente, et les consommateurs ont reçu le conseil de les éviter. Nous avons toutefois souligné, tout le long, qu'il n'y avait aucune raison de ne plus consommer de nourriture chinoise.

Le message que nous devons faire passer était complexe, car les substances chimiques en cause ne deviennent nocives que si elles sont consommées quotidiennement sur une longue durée. Nous avons collaboré avec de grandes figures de la communauté chinoise, des représentants de l'industrie de la restauration, des importateurs et des détaillants pour faire en sorte que nos conseils soient relayés de la bonne manière, auprès du bon public.

De nombreux fabricants ont maintenant également modifié leurs processus de production pour éviter la contamination par le 3-MCPD et le 1,3-DCP.

Halva

En août 2001, nous avons conseillé aux consommateurs d'éviter certains lots de halva importés de Turquie, suite à des tests qui avaient mis en évidence une contamination par la salmonelle. Le halva est une confiserie du Moyen-Orient à base de graines de sésame écrasées et de sirop. Nous avons pris des mesures pour que les lots affectés soient retirés de la vente, et avons lancé une campagne multimédia en plusieurs langues pour nous assurer que la communauté turque britannique, et tous les consommateurs de halva, aient connaissance du risque.

Surveiller l'étiquetage

Nous pensons que l'une des façons les plus efficaces d'aider les consommateurs à faire des choix informés sur les aliments qu'ils achètent est d'améliorer l'étiquetage des produits. Les étiquettes doivent être plus claires et plus détaillées. Nous travaillons avec les organisations internationales, les fabricants britanniques, les détaillants et les groupes de consommateurs pour rendre l'étiquetage des produits alimentaires informatif, honnête et facile à comprendre.

Notre objectif : plus de clarté

Allergies Nous demandons à l'UE de mettre en place de nouvelles réglementations pour que tous les ingrédients susceptibles de causer des réactions allergiques soient obligatoirement mentionnés sur l'étiquetage.

Enfants Les études montrent qu'un nombre croissant d'enfants développe des habitudes alimentaires susceptibles de créer des problèmes de santé sur le long terme. Nous travaillons avec les consommateurs et les fabricants pour mettre en place une gamme de recommandations destinées à protéger les enfants.

Santé L'appellation parfois trompeuse de certains produits (produits « allégés », « santé ») ne fait qu'encourager la confusion ou la méfiance. Nous voulons mettre fin à ces pratiques, et exerçons des pressions pour que l'UE impose des normes ayant force d'obligation sur les promesses nutritionnelles et de santé, ainsi qu'un étiquetage nutritionnel clair et facile à comprendre sur tous les produits.

Aliments génétiquement modifiés Nous voulons étendre les réglementations de l'UE pour que les aliments pour animaux contenant des organismes génétiquement modifiés soient étiquetés en tant que tels, et pour mettre en place des réglementations plus claires sur les produits étiquetés « sans OGM ».

Abolition des exemptions Nous insistons pour que les étiquettes soient plus complètes, et proposons l'abolition d'une règle qui rend facultative la déclaration d'un ingrédient faisant partie d'un ingrédient composé si ce dernier entre à moins de 25% dans la composition de l'aliment final.

Savoir traduire


Nous savons que les consommateurs s'inquiètent de l'aspect potentiellement mensonger de certains qualificatifs fréquemment employés sur les étiquettes (« frais », « pur », « traditionnel », « fait maison », « rustique »). Nous voulons faire en sorte que l'industrie alimentaire et les autorités chargées de faire appliquer le droit alimentaire se conforment à des critères stricts lorsque des définitions de ce type sont utilisées sur les étiquettes. Nous développons de nouvelles normes d'étiquetage qui :

- aideront à protéger les consommateurs
- leur permettront de savoir à quoi s'attendre
- permettront une application plus efficace des réglementations

Ça vient d'où ?

Nous continuons à insister vigoureusement, en Europe et ailleurs dans le monde, pour que davantage de produits alimentaires comportent une étiquette de pays d'origine. En décembre 2001, nous avons débuté une consultation publique sur de nouvelles recommandations qui visent à encourager les fabricants à afficher volontairement l'origine de leurs produits. Parmi les principales recommandations :

- les fabricants doivent fournir des informations sur l'origine de leurs produits à chaque fois que cela est possible, notamment pour la viande et les produits laitiers
- des termes tels que « produit de » ne doivent être utilisés que si tous les ingrédients importants entrant dans la composition du produit proviennent du pays en question, et si les principaux processus de production ou de transformation se passent dans le pays en question
- la viande étiquetée « produit de » doit provenir d'animaux qui sont nés, ont été élevés et abattus dans le pays en question

A close-up portrait of Keith Gregory, a man with a grey beard and glasses, wearing a suit and tie. The background is slightly blurred, showing what appears to be a retail or office environment. The text is overlaid on the bottom right of the image.

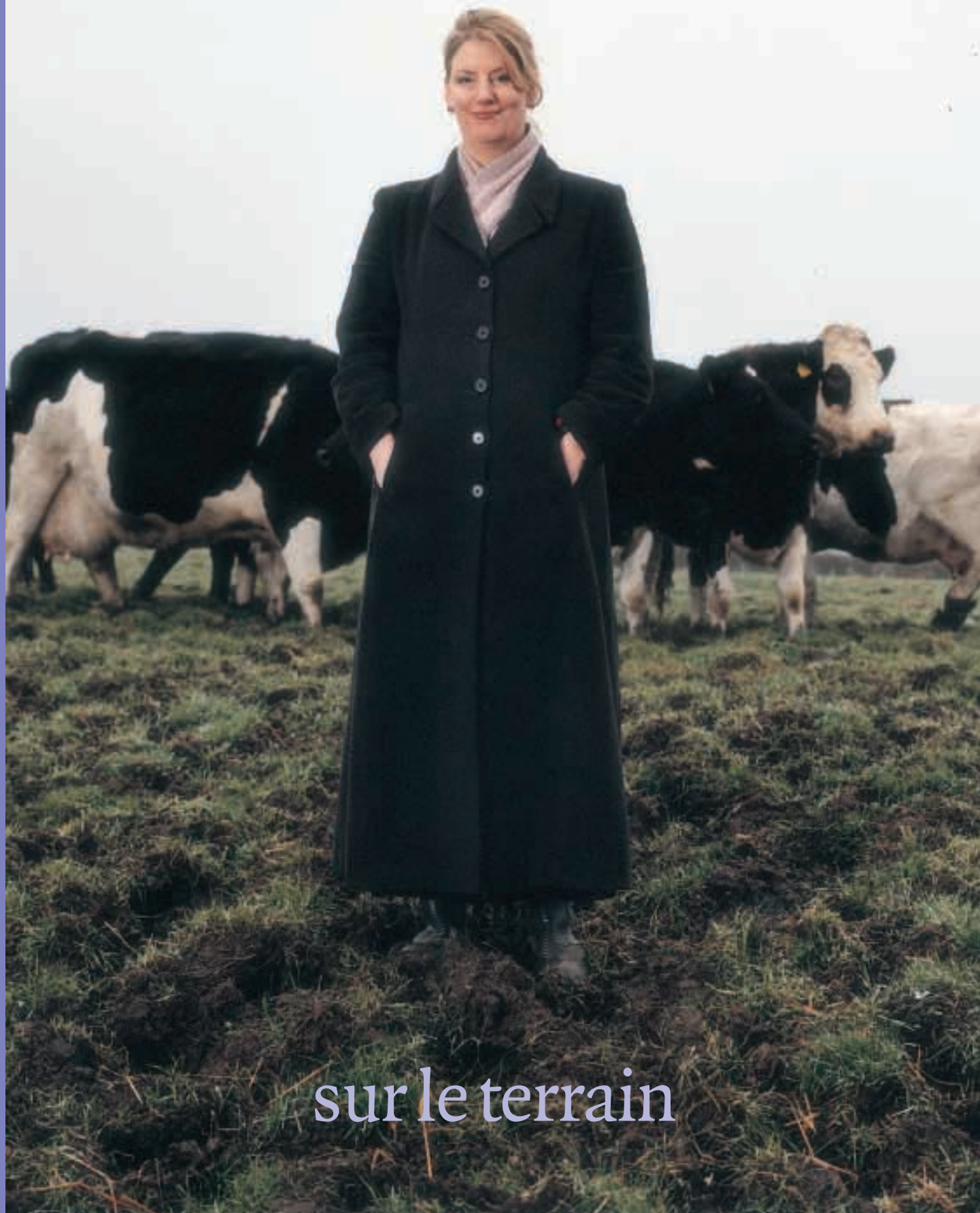
respecter l'étiquette

« Le personnel de l'Agence est très facile à repérer.
Il nous faut **deux** ou trois fois plus de temps que les autres clients
pour atteindre la **caisse** parce que nous vérifions toujours
que l'étiquetage est **exact** »

Keith Gregory Agent d'exécution Senior, Etiquetage alimentaire

« Conseillers vétérinaires, **scientifiques**, chercheurs, agents d'exécution... Nous ne devons pas avoir peur de nous **salir** et de mettre la main à la pâte pour assurer la **sécurité** de la chaîne alimentaire de bout en bout »

Helen Matthews Agent d'exécution supérieur, Meat Hygiene Division



sur le terrain

Protéger le public contre la vache folle

Faire en sorte que l'ESB ne contamine pas la chaîne alimentaire humaine reste l'une des principales priorités de l'Agence. Des contrôles stricts sont en place au Royaume-Uni pour protéger la santé publique. Nous surveillons de près ces contrôles et rendons publiques toute infraction ainsi que les mesures prises pour prévenir d'autres échecs.

La protection des consommateurs et la confiance qu'ils nous accordent résultent également de l'approche participative que nous avons adoptée pour gérer la revue des contrôles sur la maladie de la vache folle, en exposant nos raisons et nos décisions au public. Plus de 10 000 exemplaires du rapport de la Food Standards Agency *Review of BSE controls* ont été téléchargés sur notre site Internet.

Les dioxines, une question brûlante

Durant l'épizootie de fièvre aphteuse de 2001, de vastes quantités de carcasses d'animaux ont été brûlées sur des bûchers. Nos spécialistes indépendants nous ont averti de la possibilité que des dioxines toxiques produites par ces bûchers aient pénétré dans la chaîne alimentaire. Ce risque potentiel n'affectait que les personnes consommant du lait et des produits laitiers provenant exclusivement d'animaux se trouvant à proximité des bûchers. Nous avons conseillé à ces consommateurs d'éviter tout risque potentiel supplémentaire en consommant également du lait et des produits laitiers provenant d'autres sources. Nous avons mis en place un programme de surveillance et avons tenu les consommateurs au courant des progrès de nos recherches. Lorsque nous avons eu suffisamment de données en notre possession pour tirer des conclusions, nous avons pu annoncer que les bûchers ne posaient aucun risque supplémentaire pour la santé par le biais de l'alimentation.

Mettre fin aux escroqueries sur la viande

En collaboration avec la police et les autorités locales, l'Agence a enquêté sur des allégations selon lesquelles de la viande de volaille impropre à la consommation pénétrait dans la chaîne alimentaire. En réaction, l'Agence a mis en place un plan d'action visant à renforcer la législation dans ce domaine.

L'Agence va entre autres :

- exiger la coloration des sous-produits de la volaille à facteur de risque élevé dans les abattoirs
- exiger la coloration de la viande rouge et des sous-produits de la volaille à facteur de risque élevé dans les ateliers d'équarrissage et les entrepôts frigorifiques autorisés

De plus, l'Agence a mis en place un groupe de travail sur les déchets alimentaires (Waste Food Task Force) chargé d'examiner les mesures supplémentaires qui sont nécessaires pour contrôler la manière dont les déchets alimentaires sont éliminés au Royaume-Uni, et réduire les possibilités de fraude. Le groupe de travail a pour mission de faire en sorte que la législation soit appliquée, et que les déchets alimentaires ne pénétrant pas dans la chaîne alimentaire humaine.

Surveiller la volaille

L'un des objectifs clés formulés dans notre Plan stratégique 2001-2006 était de réduire d'au moins 50%, d'ici 2005, la contamination par la salmonelle de la volaille vendue par les détaillants britanniques. Nous avons développé une stratégie couvrant tous les stades de production de la volaille, de l'élevage aux abattoirs, en nous concentrant particulièrement sur les batteries d'élevage. En août 2001, une enquête menée sur le poulet en vente sur le marché britannique a montré que notre objectif de réduction de la salmonelle avait été atteint. Mais pour maintenir ce niveau plus faible, nous allons devoir veiller attentivement à l'efficacité de notre stratégie, ce qui nous aidera à développer un plan visant à réduire le niveau de campylobacters présent dans la viande de poulet.

Repousser les frontières de la recherche

La recherche est essentielle dans tous les domaines de notre travail. C'est l'une des manières principales dont nous obtenons les informations scientifiques qui nous permettent de justifier et de formuler nos politiques et nos conseils aux consommateurs.

La sécurité alimentaire touche de nombreuses disciplines scientifiques, de la microbiologie à la nutrition. Notre portefeuille de recherche inclut des travaux stratégiques sur le long terme ainsi que de courtes enquêtes ciblées, ceci dans un vaste éventail de domaines.

Pour nous assurer que les travaux de recherche que nous finançons sont de la plus haute qualité, nous avons commandé une revue exhaustive de notre programme de recherche, le rapport Arbuthnott. Nous avons à la suite de celui-ci nommé un comité de recherche indépendant chargé de nous conseiller sur le contenu et la direction de notre programme de recherche, et de nous aider à identifier les meilleures sources d'expertise scientifique.

- En 2000/2001, l'Agence a consacré à la recherche un budget de 27 millions de livres sterling.
- Une enveloppe supplémentaire de 2 millions de livres a été consacrée à la recherche sur la salubrité des aliments génétiquement modifiés.
- Plus de 600 enquêtes et projets de recherche distincts commandés par la FSA se sont déroulés en 2000/2001 dans 133 établissements de recherche.

Transparence et responsabilité

Conformément à la promesse d'honnêteté qui se trouve au cœur du travail de l'Agence, nous voulons faire preuve de transparence dans tous nos travaux de recherche. Les organismes et chercheurs auxquels nous commandons des travaux sont encouragés à publier leurs résultats dans des revues réputées, et à en rendre compte auprès du plus vaste public possible. Notre personnel de recherche interne est dans l'obligation de justifier ses travaux et d'expliquer la manière dont ceux-ci influenceront nos décisions en matière de politiques à suivre.

Surveiller la menace invisible

La radioactivité est invisible, incolore et inodore. Comment donc savoir si nous consommons des aliments contaminés? Toute nourriture est naturellement radioactive, mais généralement à des niveaux si faibles qu'ils ne posent aucun danger pour la santé humaine. Certains aliments, comme les mollusques et crustacés et les noix du Brésil, concentrent davantage la radioactivité naturelle que d'autres, si bien que les personnes qui en consomment en grande quantité peuvent recevoir une dose de radiations beaucoup plus importante que la normale. Nous ne pouvons pas grand chose contre la radioactivité naturelle, mais nous surveillons toutefois sa présence et collaborons avec d'autres organismes pour limiter la quantité de radioactivité artificielle que l'industrie nucléaire est autorisée à émettre.

Les agences environnementales britanniques sont chargées d'autoriser les opérateurs de centrales nucléaires à libérer des substances radioactives dans l'air ou dans l'océan. Avant que cette permission soit accordée, nous calculons la proportion de radioactivité qui sera transmise dans la chaîne alimentaire, par exemple dans le lait ou le poisson, et évaluons tout danger potentiel pour la sécurité alimentaire. Le personnel de l'Agence se rend également sur place pour mesurer la radioactivité d'une vaste gamme d'aliments. Tous les résultats sont publiés dans notre rapport annuel Radioactivity in Food and the Environment.

En 2000, nous avons réuni et analysé plus de 5 500 échantillons de lait, de produits agricoles et de poissons, crustacés et mollusques provenant principalement des environs de centrales nucléaires. Ces échantillons ont fait l'objet d'environ 22 000 analyses portant sur 45 substances radioactives différentes.

« Nous menons un programme de **surveillance** en analysant des denrées alimentaires qui proviennent des environs de centrales **nucléaires** pour nous assurer que la **contamination** radiologique reste dans des limites acceptables. »

Paul Tossell Agent scientifique Senior, Division de protection contre les radiations et de gestion de la recherche

échantillonnage scientifique





mieux informés, en meilleure santé

« Nous avons organisé un certain nombre de groupes de travail avec des jeunes. Une fois passé leur enthousiasme premier pour les tactiques choc, ils font généralement des suggestions utiles pour que les messages promouvant une alimentation saine aient l'impact recherché. »

Jayne Griffiths Agent exécutif, Food Standards Agency Pays de Galles

Ce que nous faisons au Pays de Galles

Les maladies d'origine alimentaire restent un sujet d'inquiétude majeur. Les études montrent que 14% des habitants du Pays de Galles pensent avoir souffert d'une intoxication alimentaire en 2001, à un coût estimé de 17,5 millions de livres sterling pour l'industrie galloise et la Sécurité sociale britannique (NHS). L'éducation à l'hygiène alimentaire, pour les personnes de tous âges, reste essentielle, et nous continuons à la promouvoir par le biais de campagnes, de manifestations, d'initiatives pédagogiques et d'expositions.

Peu de Gallois consomment la quantité recommandée de fruits et de légumes. Nous cherchons à résoudre ce problème en développant une stratégie de nutrition pour le Pays de Galles destinée à souligner l'importance d'un régime équilibré. En cherchant à définir les obstacles à une alimentation saine, nous avons consulté de très nombreux spécialistes pour qu'ils nous conseillent sur les priorités d'action.

La mise en application du droit alimentaire est un élément important si nous voulons encourager le public à avoir confiance en la salubrité des aliments qu'il consomme. Nous avons aidé les autorités locales du Pays de Galles à l'aide d'un programme de formation gratuite ou à faible coût des agents d'exécution, et nous gérons également un programme d'audits des autorités locales. Nous les aidons de plus en créant un programme national de « prix d'hygiène alimentaire » (Food Hygiene Award Scheme) pour promouvoir l'information des consommateurs chez les détaillants récompensés.

Notre objectif est de devenir la source d'information sur l'alimentation la plus respectée au Pays de Galles, et pour ce faire, nous continuerons à encourager les consommateurs gallois à avoir confiance en ce que nous faisons, et en la manière dont nous le faisons.

Un équilibre entre choix et protection

En décembre 2000, nous avons organisé une réunion publique au Pays de Galles où il a été conclu que le lait cru à boire devait être interdit pour des raisons de santé publique. Ceci suggère une évolution de l'opinion publique depuis les consultations précédentes, où de nombreuses voix s'étaient élevées contre une telle interdiction. A la suite de cette réunion, nous avons lancé une consultation pour déterminer si la vente de crème et de lait à boire crus ou non pasteurisés doit continuer au Pays de Galles.

Apprendre en se divertissant

Notre grand spectacle « The Wacky Kitchen » (La cuisine en folie) a été présenté dans plus de 250 écoles primaires du Pays de Galles. Les aventures de Cendrillon et de sa méchante sœur ont diverti un vaste public d'enfants et d'adultes tout en promouvant l'hygiène alimentaire.

Troisième âge

Nous avons travaillé en étroite collaboration avec l'Assemblée nationale galloise pour préparer la campagne « Keep Well This Winter », qui encourageait les personnes âgées à adopter un régime équilibré et savoureux pour passer l'hiver en bonne santé. Nous avons supervisé l'attribution de 17 subventions destinées à financer des projets mis en place par des groupes associatifs et bénévoles pour promouvoir une alimentation saine, et avons participé à un certain nombre de journées d'information et d'événements dans des clubs du troisième âge et des centres associatifs.

Manger gallois

Nous avons collaboré avec la British Nutrition Foundation pour fournir à chaque établissement du secondaire au Pays de Galles une copie d'*Interactive Food Facts*, un CD-ROM promouvant le concept de d'alimentation équilibrée. Nous avons également financé une version galloise de ce CD-ROM pour que tous les élèves aient accès à des informations sur la nutrition.

Encourager le public à bien manger

L'un des objectifs principaux de l'Agence, qui travaille en proche collaboration avec les services de santé britanniques, est d'améliorer le régime alimentaire de la population. En effet, une alimentation saine réduit certaines des causes les plus importantes de maladie et de décès prématuré. Une mauvaise alimentation augmente les risques de maladies telles que l'obésité, le diabète, les maladies coronariennes et le cancer.

Nous voulons aider le public à comprendre l'importance que l'alimentation joue dans une vie saine, en lui fournissant les informations dont il a besoin pour faire des choix informés sur son régime alimentaire.

Soutenir la recherche sur la nutrition

Nous consacrons plus de 6 millions de livres sterling par an à la recherche et à des enquêtes sur l'alimentation, ce qui fait de nous le premier bailleur britannique dans ce domaine. Les grands sujets qui nous intéressent sont les graisses et les maladies de cœur, la santé osseuse, et l'importance des minéraux, des vitamines et des antioxydants dans le régime alimentaire. Les recherches que nous menons vont nous aider à développer des recommandations diététiques pour la population britannique. Nous cherchons les meilleurs moyens de souligner l'importance d'un régime équilibré, de faire passer ce message, et de conseiller les services gouvernementaux chargés de la santé et de l'éducation sur l'alimentation dans les écoles et l'enseignement lié à la nutrition.

Une restauration plus saine

La clientèle des restaurants est plus importante que jamais, et quelque 5 milliards de livres sterling sont maintenant dépensés chaque année en repas pris à l'extérieur. L'Agence s'est associée au ministère de la Santé britannique pour financer le développement des directives « Catering for Health » de la British Nutrition Foundation. Ces directives sont devenues un outil important de formation des chefs et des restaurateurs, et sont utilisées pour encourager des pratiques et une cuisine saines dans des environnements de travail très divers.

L'Agence met son grain de sel

Nous sommes en dialogue permanent avec l'industrie alimentaire pour faire en sorte que les consommateurs aient davantage accès à une nourriture saine, notamment en ce qui concerne les aliments traités. Une consommation élevée de sel, par exemple, serait liée à une augmentation de la pression artérielle avec l'âge, ce qui peut déboucher à son tour sur un risque plus élevé d'attaques et de maladies du cœur. Les trois quarts du sel que nous consommons proviennent d'aliments traités, et c'est le sodium contenu dans le sel qui peut causer une pression artérielle élevée. Encouragée par les recommandations de l'Agence, l'industrie britannique du pain a montré l'exemple en réduisant le sel contenu dans ses produits. Une étude que nous avons menée sur les cinq types de pain les plus consommés au Royaume-Uni a montré que la quantité de sodium qu'ils contiennent a diminué de 13% en moyenne entre 1998 et 2001. Nous sommes maintenant en contact avec les fabricants de produits alimentaires pour trouver des moyens de réduire la quantité de sel contenue dans d'autres aliments traités.

Enquêtes

Qu'avez-vous mangé hier ? Les réponses que nous fournissons diverses catégories de consommateurs sont très importantes pour nous aider à développer une stratégie destinée à améliorer le régime alimentaire de la population britannique. Nous avons mené une enquête auprès de jeunes et avons été stupéfaits de découvrir qu'un sur cinq d'entre eux n'avait consommé aucun fruit durant la semaine où nous leur avons demandé de noter tout ce qu'ils mangeaient. Nous avons récemment mené une enquête auprès de 2 000 adultes pour identifier leur consommation alimentaire, et prévoyons une autre enquête dans tout le Royaume-Uni sur le régime alimentaire des personnes à faibles revenus, l'objectif étant d'en apprendre davantage sur les liens qui existent entre niveau de vie et alimentation. Nous analysons également une énorme variété d'aliments pour définir leur composition en graisses, sucre, fer et vitamines par exemple. Notre base de données contient la composition de plus de 5 000 aliments.

A young man with dark hair, wearing a black turtleneck and a dark jacket, is smiling and holding a white paper bag filled with bread. He is standing in a bakery with shelves of bread in the background. The text is overlaid on the image.

du pain sur la planche

« Notre travail consiste à nous assurer que le public dispose des connaissances qui lui permettent d'accéder à un régime sain et équilibré. Cela suppose que nous pensions à la nutrition en permanence, et que nous digérions tous les éléments d'information pour identifier les obstacles à une alimentation plus saine »

Nick Constantine Agent administratif, Division Nutrition



du chalut à l'assiette

« En ÉCOSSE, notre travail consiste à faire en sorte qu'aucun problème de sécurité alimentaire ne passe à travers les mailles de notre filet »

Dave Basford Conseiller Senior en politiques, Poissons, mollusques et crustacés

Ce que nous faisons en Ecosse

En 1996, le Lanarkshire a connu la plus grave épidémie d'E.coli 0157 jamais intervenue au Royaume-Uni. Le rapport Pennington sur cette épidémie a recommandé, entre autres, la mise en place de réglementations prévoyant une révision annuelle des licences accordées aux bouchers et aux détaillants vendant de la viande crue non emballée et des produits à base de viande prêts à consommer. L'obtention de la licence est soumise au respect de règles d'hygiène alimentaire très strictes. L'une des premières tâches entreprises par l'Agence a été de faire appliquer ces nouvelles réglementations, l'Ecosse étant le premier pays à les adopter.

En juillet 2000, peu après la création de l'Agence, nous sommes également associés aux services de santé du Parlement écossais pour mettre en place un groupe de travail chargé de préparer des mesures pratiques permettant de protéger le public contre d'autres épidémies d'E.coli 0157. Le rapport final, publié en juin 2001, a formulé un certain nombre de recommandations, parmi lesquelles :

- un vaste programme d'information et d'aide aux patients, au personnel soignant et aux familles
- une campagne visant à promouvoir un maniement correct de la salade et des légumes crus
- l'amélioration de l'étiquetage et de la traçabilité des fromages, salades et légumes

Nous travaillons maintenant avec le Parlement écossais pour trouver la meilleure manière de mettre en œuvre ces recommandations.

S'attaquer aux toxines de la coquille Saint-Jacques

Ces deux dernières années, la coquille Saint-Jacques, que l'on trouve dans les eaux britanniques, a monopolisé beaucoup de nos efforts.

C'est que la présence de toxines dans les coquilles Saint-Jacques est de plus en plus fréquente. Ces toxines causent chez l'homme des troubles appelés « intoxication amnésique par les mollusques », qui peuvent se traduire par des gastroentérites, des symptômes neurologiques, et peuvent même être mortels. Pour répondre à ce problème, la branche écossaise de la FSA a mené des discussions au nom de l'Agence avec la Commission européenne afin de trouver une nouvelle méthode de surveillance et de contrôle permettant de mieux protéger la santé publique. L'objectif est de faire en sorte que seules les parties de la coquille Saint-Jacques ne posant pas de problème sanitaire à la consommation soient vendues. En dehors de protéger les consommateurs, nous éviterons également les interdictions de plus en plus fréquentes qui touchent la récolte des coquilles Saint-Jacques.

La recette du succès

Nos manifestations « Recipe for Success », dont l'objectif est de faire participer les consommateurs à des débats sur la sécurité et les normes alimentaires, a rencontré un véritable succès auprès du public écossais. Lors de ces manifestations, un grand chef fait une démonstration, et le public peut ensuite poser des questions de façon informelle à un panel de spécialistes de l'alimentation. Des rencontres ont déjà été organisées dans trois villes différentes et d'autres sont prévues. Les personnes présentes ont déclaré à 94% qu'elles aimeraient assister de nouveau à une manifestation similaire si elles en avaient l'occasion.

Une cuisine propre

Nous avons participé très activement à FoodFest, le premier festival international sur l'alimentation et les boissons organisé en Ecosse. A notre stand, les visiteurs ont pu se promener dans une énorme cuisine interactive. Un réfrigérateur, une cuisinière, un évier et une table gigantesques nous ont servi à tester le public sur ses connaissances en hygiène alimentaire, et à faire passer nos dix principaux conseils pratiques dans ce domaine.

De nouvelles responsabilités

Les denrées et la production alimentaires sont en train de changer, et l'Agence est confrontée à de nouveaux défis pour faire en sorte que les produits consommés au Royaume-Uni restent sans danger pour la santé.

Nous jouons un rôle important dans l'évaluation des nouveaux produits et processus, y compris des produits génétiquement modifiés, et notre rôle consiste aussi à conseiller le public. Nous recevons pour notre part les recommandations de l'Advisory Committee on Novel Foods and Processes, un comité indépendant.

L'Agence mène des négociations internationales, au nom du gouvernement britannique, sur la salubrité des nouveaux aliments. Nous sommes chargés de faire appliquer les réglementations de la Commission européenne sur la salubrité et l'étiquetage des aliments génétiquement modifiés pour permettre aux consommateurs britanniques d'exercer leur discrétion et de décider de façon informée s'ils souhaitent ou non acheter ce type d'aliments.

Etudier les nouveaux aliments

Nous finançons deux programmes de recherche sur les nouveaux aliments pour que notre comité consultatif puisse baser ses décisions sur des données scientifiques à jour.

L'un de ces programmes, qui évalue la salubrité des nouveaux aliments et en particulier des aliments génétiquement modifiés, a été établi en 1992 et se poursuit. Dans le cadre de ce programme, 34 projets de recherche se sont déjà déroulés, et 7 projets supplémentaires sont actuellement financés. A ce jour, 6,45 millions de livres sterling ont été consacrés à la recherche. En 2001-2002, environ 1 million de livres sterling ont servi à maintenir 14 projets de recherche dans ce domaine.

Les technologies liées aux aliments génétiquement modifiés se développent rapidement. Un rapport d'expert publié par l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture et l'Organisation mondiale de la santé a conclu que la stratégie utilisée pour évaluer la salubrité des aliments génétiquement modifiés est appropriée aux produits actuellement disponibles. Nous devons toutefois nous assurer que cette stratégie évolue à l'avenir en parallèle avec les nouveaux produits mis en vente.


Nous avons donc établi un programme de recherche sur trois ans finançant six projets. Chacun de ces projets a pour objet de déterminer s'il est possible d'utiliser diverses techniques établies et plus récentes pour adapter les procédures actuelles d'évaluation des aliments génétiquement modifiés et les utiliser pour la prochaine génération d'OGM.

Des règles internationales efficaces

Le Codex Alimentarius, l'organisme international chargé d'élaborer les normes alimentaires, a mis en place un groupe de travail dont la mission est d'enquêter spécifiquement sur les denrées alimentaires dérivées de la biotechnologie. Nous avons contribué au développement des principes d'analyse des risques posés par ces denrées (par exemple les aliments génétiquement modifiés), et avons donné notre avis sur la manière dont l'évaluation de leur salubrité doit être menée.

Rien à cacher

Une étude de l'Agence a montré que les méthodes d'expérimentation scientifique sont maintenant capables d'identifier des quantités infimes d'OGM présentes dans les ingrédients de certains aliments. Des tests de précision étudiant l'ADN d'un ingrédient peuvent discerner la présence de, par exemple, 1% de soja génétiquement modifié, même si le soja en question n'entre qu'à 0,3% dans la composition d'une miche de pain. Ces nouveaux tests devraient permettre à l'industrie alimentaire de produire un étiquetage précis et correct des aliments, pour que les consommateurs puissent faire des choix informés.

A man with short brown hair and glasses, wearing a dark suit, white shirt, and patterned tie, stands in front of a large, conical pile of golden-brown grain. The background is dark with vertical lines, possibly a wall or structure. The lighting is dramatic, highlighting the man and the grain.

« Notre travail consiste à faire en sorte que tous les **nouveaux** aliments, y compris les aliments génétiquement modifiés, et tous les nouveaux processus, garantissent la sécurité alimentaire et soient évalués rapidement et **minutieusement** »

Nick Tomlinson Directeur de la Division Nouveaux aliments, Groupe des politiques de sécurité alimentaire

veiller au grain

quand le bateau arrive au port

« Belfast est le plus important port de mer et un poste d'inspection frontalier pour les produits importés dans l'UE par les pays non membres. Nous faisons en sorte que ces produits alimentaires subissent tous les contrôles documentaires et physiques requis et qu'ils soient échantillonnés avant d'être autorisés à pénétrer sur le marché »

Gerry McCurdy Directeur des Services Professionnels, FSA Irlande du Nord



Une situation unique en Irlande du Nord

Parce que l'Irlande du Nord possède une frontière terrestre avec un autre pays de l'UE, et un système politique et administratif né en partie du « processus de paix », notre travail en Irlande du Nord est différent de celui que nous effectuons dans le reste du Royaume-Uni.

L'ouverture des frontières au sein de l'UE signifie qu'aucun contrôle permanent n'est plus requis aux frontières pour la circulation des marchandises. Ceci représente un véritable défi si nous voulons assurer la sécurité alimentaire, et nous avons dû développer diverses relations spéciales en Irlande du Nord et en République du Nord pour remédier à ce problème.

Nous sommes chargés de formuler les politiques de sécurité alimentaire et de préparer et de faire appliquer les lois votées par le Parlement et les dispositions réglementaires en Irlande du Nord.

L'Irlande du Nord possède un système unique puisque l'application de la sécurité et des normes alimentaires est prise en charge par les « environmental health officers » (agents de santé environnementale) des 26 conseils régionaux, encadrés par des agents principaux répartis dans quatre bureaux. Nous menons actuellement un programme d'audit sur cinq ans de toutes les activités touchant l'application de la sécurité alimentaire menées à ces différents niveaux.

Le « Department of Agriculture and Rural Development » (DARD) fait appliquer les lois et les règlements en notre nom. Son rôle est en gros similaire à celui du Meat Hygiene Service dans le reste du Royaume-Uni. Nous contrôlons les services fournis par le DARD, notamment en préparant, en contrôlant et en auditant les normes de sécurité alimentaire.

Les relations que l'Agence entretient avec la République d'Irlande soulignent elles aussi la nature unique du travail que nous effectuons en Irlande du Nord.

Nous avons développé des partenariats efficaces avec la « Food Safety Authority », chargée de faire appliquer les politiques de sécurité alimentaire en République d'Irlande. Nous travaillons également en étroite collaboration avec le « Food Safety Promotion Board » – l'un des divers organismes transfrontaliers – dont les attributions, qui n'incluent pas la mise en application des lois, s'étendent à toute l'Irlande, sud et nord. Un nombre croissant de projets inter-agences ont ainsi pu être développés, et nous y avons joué un rôle à part entière.

Des directives sur les empoisonnements alimentaires

Les empoisonnements alimentaires ne connaissent pas de frontières. La Food Safety Authority en République d'Irlande et le Food Safety Promotion Board travaillent avec nous pour faire en sorte que les directives sur les empoisonnements alimentaires soient les mêmes à travers toute l'Irlande. Nous avons ainsi participé à des séances de formation destinées aux professionnels de la santé des deux côtés de la frontière. Récemment, les trois agences chargées de la sécurité alimentaire se sont associées pour lancer une enquête sur les maladies gastro-intestinales. L'enquête s'est déroulée dans toute l'Irlande et a donné lieu à près de 10 000 entretiens.

La sécurité alimentaire en action

En 2001, la FSA Irlande du Nord :

- a consulté à 22 occasions les organisations concernées sur des propositions de réglementations et d'autres questions liées
- a préparé 18 ensembles de projets de loi et 95 mises en garde sur la santé alimentaire
- a organisé huit exercices de formation pour le personnel des conseils régionaux chargé de faire appliquer les réglementations

Les détecteurs de mensonges

L'Agence gère un programme de recherche actif qui vérifie l'authenticité des denrées alimentaires, de façon à ce que les consommateurs britanniques sachent exactement ce qu'ils achètent. Grâce à une technologie de pointe, nous pouvons vérifier qu'un camembert provient bien de Normandie, ou que des saucisses contiennent autant de viande de porc que leur étiquette le dit.

Nous gérons actuellement 23 projets répartis dans 15 institutions de recherche différentes. Les scientifiques qui travaillent pour nous utilisent des techniques de pointe d'analyse ADN pour savoir si par exemple une huile d'olive est coupée avec de l'huile de noisette, si du riz Basmati a été mélangé avec du riz à grain long, et pour garantir que les produits à base de viande et de poisson contiennent bien les ingrédients précisés.

Un autre aspect de notre travail concerne l'origine des produits. Nous développons des techniques toujours plus sophistiquées utilisant les empreintes chimiques pour déterminer si le sucre que nous examinons provient de la betterave, d'une orange ou d'une pomme, si des engrais organiques ou synthétiques ont été utilisés pour cultiver les légumes, et pour vérifier la provenance des produits laitiers, du riz et du vin.

Nous menons des enquêtes pour savoir si des fines herbes ou des extraits d'herbes ont été irradiés, pour vérifier l'authenticité de l'huile de maïs, et pour déterminer si de l'eau a été ajoutée au poisson.

Le dos au mur

Une enquête de cinq mois sur le poulet vendu aux établissements de restauration a révélé que certains restaurants et fast-foods vendaient à leurs clients des produits ne contenant que 54% de poulet. L'enquête, organisée en collaboration avec 22 autorités locales, a testé 68 échantillons provenant de grossistes et de libres-

services de gros implantés dans tout le Royaume-Uni, et a montré que la majeure partie du poulet testé était gonflé à l'aide d'eau et de protéines hydrolysées. Deux des échantillons de blanc de poulet analysés contenaient même de l'ADN de porc, indiquant la présence de substances dérivées de cet animal. L'enquête a secoué le marché et a poussé certains fournisseurs à retirer leur produits et à changer leurs processus de production.


Tout un fromage

Le commerce illégal de beurre et de produits laitiers pourrait bientôt n'être plus que du passé grâce au travail que nous effectuons en collaboration avec le Laboratoire Scientifique Central de York.

Le régime alimentaire des vaches et les aliments qu'elles produisent sont affectés par le sol, la terre et l'herbe où elles paissent. Nous avons développé une « empreinte » chimique capable d'identifier les ratios d'isotopes et de traces que devrait logiquement contenir un produit laitier provenant d'une région spécifique. Grâce à cette technologie, nous pourrions garantir aux consommateurs qui achètent un fromage typique l'authenticité du produit qu'on leur vend. Environ 130 fromages d'Europe continentale et 13 fromages britanniques proviennent d'aires géographiques contrôlées.

Tests ADN

Lorsque nous avons reçu confirmation que le riz Basmati était frelaté à l'aide de variétés de riz bon marché pouvant avoir des implications pour la santé des consommateurs, nous avons financé des chercheurs pour qu'ils trouvent une technique d'analyse ADN permettant de mesurer les proportions de différentes variétés de riz contenues dans un échantillon spécifique. Cette méthode identifie les marqueurs génétiques des diverses variétés.

A woman with blonde hair and bangs, wearing a black turtleneck, is smiling warmly at the camera. She is holding a large wedge of cheese with a dark, textured rind. The background is a cheese cellar with stacks of cheese wheels and a man in a cap working in the background.

« en nommant les **marques**, nous exerçons une pression sur l'**industrie** pour qu'elle mette de l'ordre dans ses affaires. Mais nous devons tout **vérifier**, pour être certains que notre méthode est entièrement fiable... Nous faisons ce travail pour que les consommateurs ne soient plus la **proie** d'escroqueries »

Catriona Stewart Agent scientifique Senior, Etiquetage et normes alimentaires

être sûrs

« Les contrôles du Meat Hygiene Service et de l'Official Veterinary Service sont très **Stricts**, et je ne suis donc pas surpris que les consommateurs fassent **confiance** à la viande britannique »

George Onomura Vétérinaire, Meat Hygiene Service

sur nos gardes



Un vétérinaire du MHS : normalement vêtu d'une salopette blanche, prêt au travail dans les hangars où les animaux attendent l'abattage, il porte un gilet réfléchissant pour mieux se protéger de la circulation à la tombée de la nuit.

Pour que la viande soit propre à la consommation

Le Meat Hygiene Service (MHS) est une agence exécutive de la Food Standards Agency disposant d'un personnel d'environ 1 500 vétérinaires et inspecteurs. Elle emploie également 600 vétérinaires supplémentaires sous forme contractuelle. La mission du MHS est de faire en sorte que la viande vendue au public soit propre à la consommation, comme l'exige la loi.

Le MHS a été formé en avril 1995 pour inspecter la viande des abattoirs et des ateliers d'équarrissage autorisés, travail qui était auparavant effectué par 300 autorités locales environ. Basé à York, le MHS sert l'ensemble de la Grande-Bretagne. Les inspections en Irlande du Nord sont effectuées par le Department of Agriculture and Rural Development au nom de la FSA Irlande du Nord.

Le travail est intense. Environ 17 millions de moutons, 2 millions de bœufs, 10 millions de porcs et 800 millions de poulets sont abattus chaque année en Grande-Bretagne. Le personnel du MHS est tenu par la loi de fournir des services d'inspection à la demande dans les 1 500 abattoirs et ateliers d'équarrissage autorisés de Grande-Bretagne, en obéissant à leurs horaires : 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, 365 jours par an.

Protéger la santé publique

Lorsque de la volaille ou des animaux sont transportés d'une ferme à un abattoir, ils sont inspectés par l'un des vétérinaires officiels (Official Veterinary Surgeons) du MHS. Leur travail consiste à vérifier que les animaux ne sont pas estropiés ou malades, et qu'ils sont en état d'être abattus. Les vétérinaires s'assurent également que les animaux sont traités conformément aux lois protégeant le bien-être animal.

Après l'abattage, la viande et les abats sont examinés par des inspecteurs qualifiés et compétents, qui déterminent si la viande peut être vendue et consommée sans danger pour la santé humaine. Dans le cas du bœuf et du mouton, ces inspecteurs s'assurent également que la tête, la moelle épinière et d'autres parties de l'animal susceptibles d'abriter l'agent pathogène de l'ESB sont enlevés et détruits en toute sûreté.

Un travail d'équipe qui porte ses fruits

La taille des abattoirs varie énormément. Les plus petits ne nécessitent parfois la présence que d'un ou deux inspecteurs du MHS. Dans les plus grands, les inspecteurs travaillent en équipes pour s'assurer que les contrôles requis sont bien effectués. S'ils sont satisfaits, les carcasses reçoivent une « marque sanitaire », par laquelle le MHS confirme que la viande a été produite sous la supervision de ses vétérinaires officiels, conformément à la législation sur l'hygiène alimentaire, et qu'elle est propre à la consommation humaine lorsqu'elle quitte l'abattoir.

Bons points

En témoignage de son succès, le MHS a reçu deux « Charter Marks » consécutifs. Cette récompense importante, décernée aux organisations du secteur public par le gouvernement britannique, reconnaît que le MHS fournit un excellent service au public, et qu'il s'efforce en continu de se perfectionner pour le bienfait des consommateurs.

Se faire respecter

L'une des premières mesures prises par l'Agence dans tout le Royaume-Uni a été d'exiger que les bouchers vendant de la viande crue et des produits prêts à consommer à base de viande disposent de licences leur permettant d'exercer.

Fin mars 2001, les autorités locales avaient utilisé ce nouveau programme pour accorder des licences à plus de 9 600 bouchers d'Angleterre, d'Ecosse et du Pays de Galles. Pour obtenir et conserver leur licence, les bouchers doivent respecter les règles d'hygiène alimentaire, améliorer la formation de leur personnel et tenir des registres complets sur les contrôles de sécurité alimentaire effectués. Si l'une ou l'autre de ces conditions n'est pas remplie, les autorités locales peuvent suspendre ou révoquer les licences accordées.

De nouvelles normes nationales

En partenariat avec les autorités locales, l'Agence a préparé un accord cadre sur la mise en application du droit alimentaire par les autorités locales (Framework Agreement on Local Authority Food Law Enforcement). Cet accord est devenu opérationnel en avril 2001, et c'est la première fois qu'une norme régulant l'application du droit alimentaire est créée au Royaume-Uni. L'accord exige des 499 autorités locales britanniques qu'elles se conforment à une norme commune pour assurer la sécurité alimentaire dans plus de 600 000 établissements vendant des denrées alimentaires.

Pour étayer cet accord, nous menons actuellement un programme d'audits par roulement dans toutes les autorités locales du Royaume-Uni. L'objectif est de déterminer les ressources et les systèmes qui sont en place pour faire respecter le droit alimentaire et protéger la santé publique. Il est aussi de renforcer l'efficacité et l'homogénéité de la mise en application des règlements. Dans l'ensemble du Royaume-Uni, durant la première année du programme, 77 audits ont été effectués sur le travail de mise en application mené par les autorités locales.

Une campagne nationale d'hygiène alimentaire

Chaque année, environ 4,5 millions d'empoisonnements alimentaires sont recensés au Royaume-Uni. Nous voulons réduire ces empoisonnements de 20% d'ici 2006, ce qui pourrait signifier un million de cas en moins par an. En février 2002, nous avons lancé une campagne d'hygiène alimentaire dans tout le Royaume-Uni.

Nous avons ciblé 250 000 établissements de restauration en leur fournissant des informations sur la manière dont ils pourraient améliorer leurs pratiques. Cent mille inserts spéciaux ont été placés dans des magazines distribués aux clients des libres-services de gros.

Nous avons également mené une campagne publicitaire de grande envergure. Quatre cent quarante spots télévisés ont été diffusés, et plus de 800 posters promouvant l'hygiène alimentaire ont été affichés dans les libres-services de gros. Des publicités ont été diffusées sur 45 radios, en anglais, gallois, bengali, hindou, grec, turc et chinois, et publiées dans 11 grands journaux nationaux. Des publicités et des articles ont paru dans les 16 plus grandes revues destinées à l'industrie de la restauration.

Pour tenir les consommateurs informés sur notre travail de mise en application des réglementations sur l'hygiène alimentaire, nous avons lancé un site Internet spécial ainsi qu'un service d'assistance téléphonique, de messages textes, d'e-mail et d'interprétation par téléphone, disponible 24 heures sur 24, 7 jours sur 7.

Intervenir

Notre division chargée de la mise en application du droit alimentaire par les autorités locales est intervenue dans 173 incidents touchant des denrées alimentaires en 2001, contre 169 incidents l'année précédente.

En 2001, nous avons publié 54 mises en garde sur la sécurité alimentaire, contre 31 l'année précédente. Toutes sont maintenant publiées sur notre site Internet.

A man wearing a white lab coat and a white hairnet is looking directly at the camera. He is holding a handheld electronic device in his left hand and a small tool in his right hand. The background is a laboratory or industrial setting with various pieces of equipment and a blue light source.

ensemble

« Nous avons choisi l'approche du **partenariat**.
Nous apportons notre **assistance** aux autorités
locales à chaque fois que nous le pouvons,
et, en tant qu'agence, nous occupons des questions
qui demandent à être traitées au niveau **national** »

John Barnes Officier Senior, Division d'exécution par les autorités locales

La Food Standards Agency est un service gouvernemental indépendant créé par décret en avril 2000 pour protéger la santé publique et les intérêts des consommateurs dans tous les domaines liés à l'alimentation.

Bureau britannique

Food Standards Agency
Aviation House
125 Kingsway
London WC2B 6NH
Standard 020 7276 8000
Urgences uniquement 020 7270 8960

Ecosse

Food Standards Agency
St Magnus House
6th Floor 25 Guild Street
Aberdeen AB11 6NJ
Téléphone 01224 285100

Pays de Galles

Food Standards Agency
1st Floor Southgate House
Wood Street
Cardiff CF10 1EW
Téléphone 02920 678999

Irlande du Nord

Food Standards Agency
10C Clarendon Road
Belfast BT1 3BG
Téléphone 02890 417700

Meat Hygiene Service

Kings Pool
Peasholme Green
York
YO1 7PR
Téléphone 01904 455501

www.food.gov.uk

« ...la **Food Standards Agency**
créée un îlot de **transparence** dans un **océan** de secrets... »

Sheila McKechnie Présidente de la Consumers' Association

‘...le conseil d’administration **équilibré** de la FSA, son
ouverture et sa volonté d’**impliquer** toutes les
parties concernées par l’industrie alimentaire
l’aident à faire un travail efficace »

Niall Fitzgerald Président d’Unilever

Publications de la Food Standards Agency

Pour commander d'autres exemplaires de cette publication, ou d'autres publications produites par l'Agence, veuillez contacter

Food Standards Agency Publications :

tél 0845 606 0667

minicom 0845 606 0678

fax 020 8867 3225

e-mail foodstandards@eclogistics.co.uk

www.food.gov.uk

Published by the Food Standards Agency 2002

Design: Synergy

Photography: Jonathan Olley

Printing: Ancient House Printing Group

© Crown copyright 2002

Printed in England 1k FSA/0677/0902 (French)