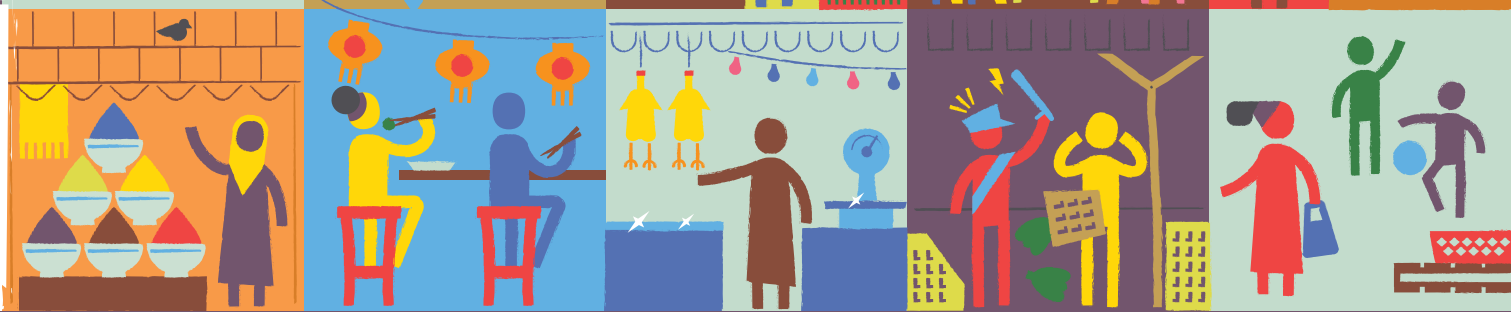


QU'EST-CE QUI REND UN
PRODUIT ALIMENTAIRE
DANGEREUX ?



TROUVEZ 9 PAIRES
DE GESTION ALIMENTAIRE
SALUBRE ✓ INSALUBRE ✗



LE SAVIEZ-VOUS ?

LES ALIMENTS INSALUBRES RÉDUISENT LE CAPITAL HUMAIN

En 2016, le coût des maladies d'origine alimentaire pour les pays à revenu faible et intermédiaire s'est élevé à 110 milliards de dollars en pertes de productivité et dépenses médicales.

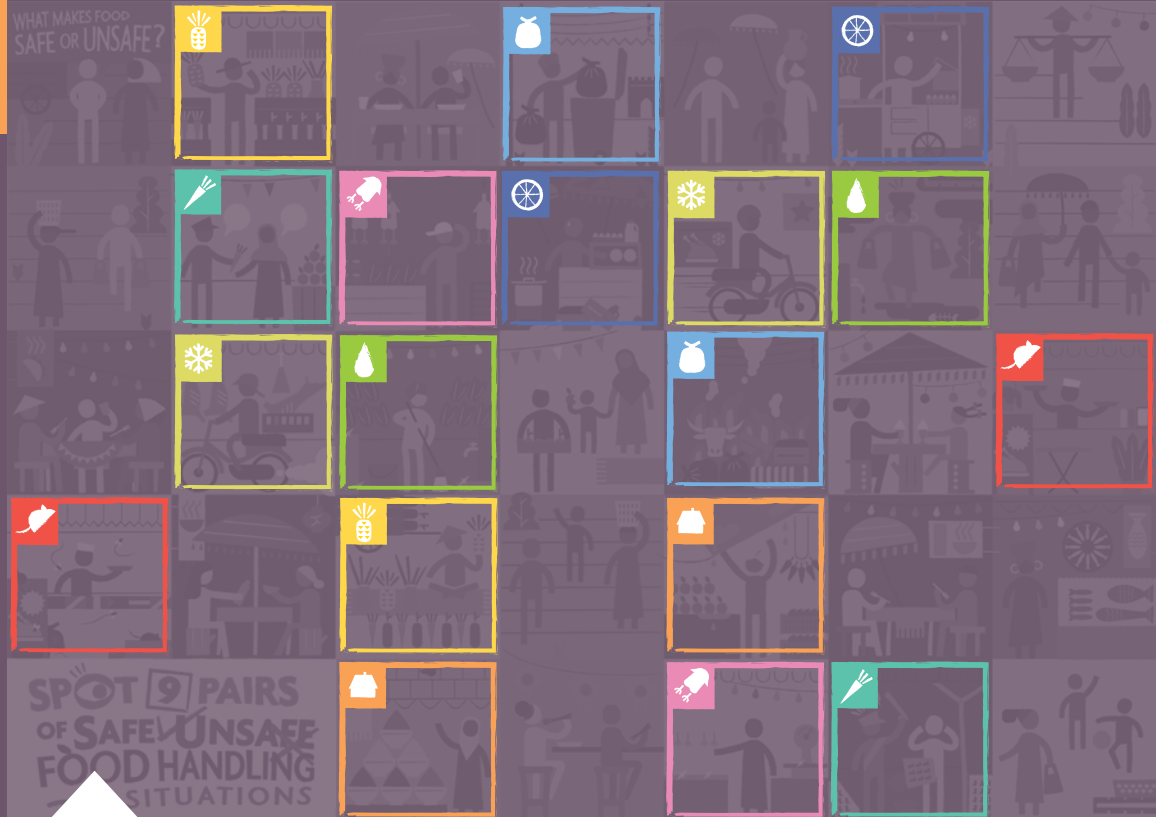
ON PEUT AMÉLIORER LA SÉCURITÉ TOUT AU LONG DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

Des investissements et des mesures simples à mettre en place « de la fourche à la fourchette » permettraient d'éviter la souffrance de millions de personnes ainsi que la perte de millions de dollars.

LES ENFANTS SONT LES PREMIÈRES VICTIMES DE L'INSALUBRITÉ ALIMENTAIRE

Les moins de cinq ans constituent à peine 9 % de la population mondiale, mais ils sont concernés par environ 40 % des maladies d'origine alimentaire et 30 % des décès dus à ces causes.

Pour en savoir plus, consulter le rapport de la Banque mondiale **The Safe Food Imperative: Accelerating Progress in Low- and Middle-Income Countries (2019)**.



www.worldbank.org/safefoodimperative

LES MESURES SIMPLES QUI CHANGENT LA DONNE



CAROTTE CONTRE BÂTON

Les autorités devraient encourager le respect des règles sanitaires au lieu de se concentrer uniquement sur l'inspection et les sanctions.



TOIT EN TÔLE CONTRE BÂCHE QUI FUIT

Des améliorations d'infrastructure peu coûteuses permettent de réduire l'exposition des aliments aux risques environnants et d'améliorer les conditions de travail.



VIANDE EN GLACIÈRE CONTRE CARCASSE À L'AIR LIBRE

Grâce à un équipement simple, la viande peut être transportée en étant maintenue à basse température.



ÉTAL DE MARCHÉ CONTRE PRODUITS PAR TERRE

Les aliments doivent être placés à plus de 15 cm du sol. Une protection contre le soleil permet d'en préserver la qualité et la valeur nutritionnelle.



EAU SALUBRE CONTRE EAU STAGNANTE

La propreté et l'entretien des marchés réduisent les risques de contamination environnementale et l'exposition aux vecteurs de maladie.



CHARIOT MODERNE CONTRE STAND DE FORTUNE

La modernisation des chariots alimentaires rend la cuisine de rue plus salubre.



VIANDE SEULE CONTRE VIANDE ET PRODUITS FRAIS

La viande doit être vendue séparément afin d'éviter tout risque de contamination entre produits.



POUBELLES CONTRE DÉCHETS BRÛLÉS À L'AIR LIBRE

L'élimination correcte des déchets réduit la présence de mouches et d'insectes porteurs de bactéries.



RESTAURANTS PROPRES CONTRE RESTAURANTS INSALUBRES

L'adoption de normes d'hygiène et leur respect par les restaurants ont un impact direct sur la sécurité des aliments.