

Des Australiens peu au fait des risques sanitaires alimentaires

3 septembre 2014

Selon diverses autorités australiennes, dont l'*Australian Food Safety Council*, la population a beaucoup de lacunes en matière de sécurité sanitaire alimentaire. Ainsi, moins de la moitié des Australiens connaîtrait l'importance du couple temps-température pour la prévention du risque alimentaire, ce qui conduit ces personnes à consommer de la nourriture ayant séjourné à des températures à risques. C'est notamment le cas avec les repas de midi préparés à la maison et amenés sur le lieu de travail, avec pour certains un maintien hors réfrigération pouvant aller jusqu'à six heures. Or, on considère qu'il y a risque de dégradation sanitaire après maintien d'une denrée sensible pendant au moins deux heures à une température comprise entre 5 et 60 degrés Celsius.

L'autorité de sécurité sanitaire de Nouvelle-Galles du Sud (NSW) estime à 5,4 millions, soit environ un Australien sur quatre, le nombre de patients atteints chaque année d'une intoxication alimentaire. À titre de comparaison, en France, le nombre annuel d'intoxications alimentaires est estimé entre 250 000 et 750 000, pour une population presque trois fois plus élevée. Par ailleurs, les intoxications alimentaires en Australie représentent une charge économique importante : 1,2 million de visites médicales, dont 300 000 donnant lieu à prescription d'antibiotiques.

Enfin, l'information du public est un enjeu fort, notamment celle des parents de jeunes enfants, la pratique du *lunch box* emmené dans le cartable étant fréquente. Le Conseil d'information sur la sécurité sanitaire alimentaire organise depuis plusieurs années, en novembre, une semaine d'information dédiée à ce type de risques. Cette année, le thème retenu sera les [recommandations et conseils](#) en matière de sécurité sanitaire alimentaire.

Madeleine Lesage, Centre d'études et de prospective

Source : [Australian Food News](#)