

# Tout savoir sur la sécurité sanitaire des aliments

Mots-clés : [ALIMENT](#), [TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE \(TIAC\)](#), [SALMONELLOSE](#), [LISTÉRIOSE](#)



Quelles sont les sources potentielles de contamination des aliments ? Qu'est-ce qu'une toxi-infection alimentaire ? Comment éviter les intoxications alimentaires ? Qu'est-ce que la Salmonellose et que provoque-t-elle ? Que fait l'Agence pour garantir la sécurité sanitaire d'un aliment ?

A l'occasion la journée mondiale de la Sécurité sanitaire des aliments, nous vous proposons un dossier dédié pour mieux comprendre les enjeux de la sécurité sanitaire des aliments et découvrir nos actions pour rendre les aliments plus sûrs pour les consommateurs.

## Intervenir « de la fourche à la fourchette »

Avant d'arriver dans l'assiette du consommateur, un aliment passe par plusieurs étapes, et peut potentiellement être contaminé par des bactéries ou virus. Pour garantir la sécurité sanitaire d'un aliment, l'Agence intervient « de la fourche à la fourchette ».

>> Tout savoir sur [notre travail](#).

## 10 conseils pour éviter les intoxications alimentaires

Aliments mal conservés, pas assez cuits, transfert de contaminants entre aliments... Chaque année, 1/3 des toxi-infections alimentaires survient au domicile

>> Découvrez nos [10 recommandations](#) pour éviter les intoxications alimentaires.

## C'est quoi une TIAC ?

Une toxi-infection alimentaire collective ou TIAC est une intoxication alimentaire et qui touche au moins deux personnes.

>> Explication [en images](#). Découvrez comment à l'Anses nous enquêtons sur les origines de ces intoxications.

## "Approcher toutes les facettes du travail sur les risques sanitaires liés à l'alimentation"

Découvrez le portrait de [Corinne Danan](#), cheffe adjointe de l'unité Salmonella et Listeria de l'Anses. Elle y évoque son parcours, le rôle de l'Agence en tant que laboratoire de référence pour *Listeria*, cette bactérie responsable d'une maladie potentiellement grave chez les femmes enceintes, ou encore son expérience pendant la pandémie de Covid-19.

## Prévenir les risques de Salmonellose

A travers le [témoignage](#) de trois scientifiques, découvrez ce que fait l'Agence sur *Salmonella*, bactérie responsable d'environ 72 décès, 4 400 hospitalisations et plus de 198 000 cas chaque année en France.

## Déterminer les facteurs de risque des maladies d'origine alimentaire

La toxoplasmose, les virus de l'hépatite A et E, la salmonellose... De nombreux facteurs nous exposent à ces maladies : consommation de certains aliments, pratiques de préparation de la nourriture, transmission interhumaine, contact avec des animaux... Des travaux de l'Agence ont permis d'identifier quels étaient, pour chaque population et chaque pathogène, les facteurs de risque les plus importants.

>> En savoir plus sur [ces études](#).