

TIMELINE

Hygiène Alimentaire



ANTIQUITÉ

Premiers codes d'hygiène alimentaire en Mésopotamie et en Égypte. Hippocrate écrit sur l'importance de l'eau propre et de l'assainissement pour la santé

Avicenne, médecin perse, décrit les dangers de la contamination des aliments. La peste noire incite à une meilleure hygiène dans les villes européennes.

MOYEN ÂGE

1600/1700

Antonie van Leeuwenhoek découvre les micro-organismes, révolutionnant la compréhension de la contamination alimentaire.

Louis Pasteur découvre le rôle des microbes dans la fermentation et la putréfaction. Ferdinand Cohn découvre le bacille de la tuberculose, soulignant l'importance de la pasteurisation du lait.

1800

1900

Mise en place des premières réglementations en matière d'hygiène alimentaire dans les pays industrialisés. Découverte du Codex Alimentarius, un ensemble de normes internationales pour la sécurité alimentaire.

Développement des systèmes HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) pour la maîtrise des dangers alimentaires.

1970

2000

Création de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). Crise de la vache folle et du cheval de boucherie, soulignant l'importance de la traçabilité des aliments.

L'hygiène alimentaire est un enjeu majeur de santé publique, avec des défis tels que la résistance aux antibiotiques et l'émergence de nouvelles maladies d'origine alimentaire.

2024

