



Les dangers chimiques

Cette œuvre est mise à disposition sous licence Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International. Pour voir une copie de cette licence, visitez <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> ou écrivez à Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA.



L'analyse des dangers

Les dangers peuvent provenir de l'environnement, de l'exploitation, de la transformation.

- dangers chimiques
- dangers physiques
- dangers microbiologiques



Les dangers chimiques

- additifs, enzymes et autres ingrédients
- allergènes
- antibiotiques, autres médicaments vétérinaires et biocides
- pesticides
- résidus de détergents et désinfectants
- dioxines et PCB
- métaux lourds
- aflatoxine M1
- divers tels que la migration à partir de matériaux en contact avec les aliments, fumée, etc.



Les additifs, enzymes et autres ingrédients





Les additifs, enzymes et autres ingrédients

Dangers :

- utilisation d'additifs et d'enzymes non-autorisés ou utilisation d'une dose inadaptée
- utilisation d'ingrédients contaminés

Mesures préventives :

- utiliser uniquement les additifs et enzymes autorisés
- acheter chez des fournisseurs de confiance
- stocker suivant les recommandations du fournisseur
- préparer, mesurer et doser correctement



Allergènes



Image source: eufic.org



Allergènes

Danger :

- La présence d'allergènes peut poser un risque significatif pour la santé de certains consommateurs

Mesures préventives :

- Evaluer si les ingrédients utilisés contiennent des allergènes
- La présence d'ingrédients allergènes, dont le lait, doivent être étiquetés, conformément au Règlement UE 1169/2011
- Attention: parfois la présence d'un allergène dans un ingrédient ou un additif n'est pas directement visible (ex : le lysozyme issu des oeufs)



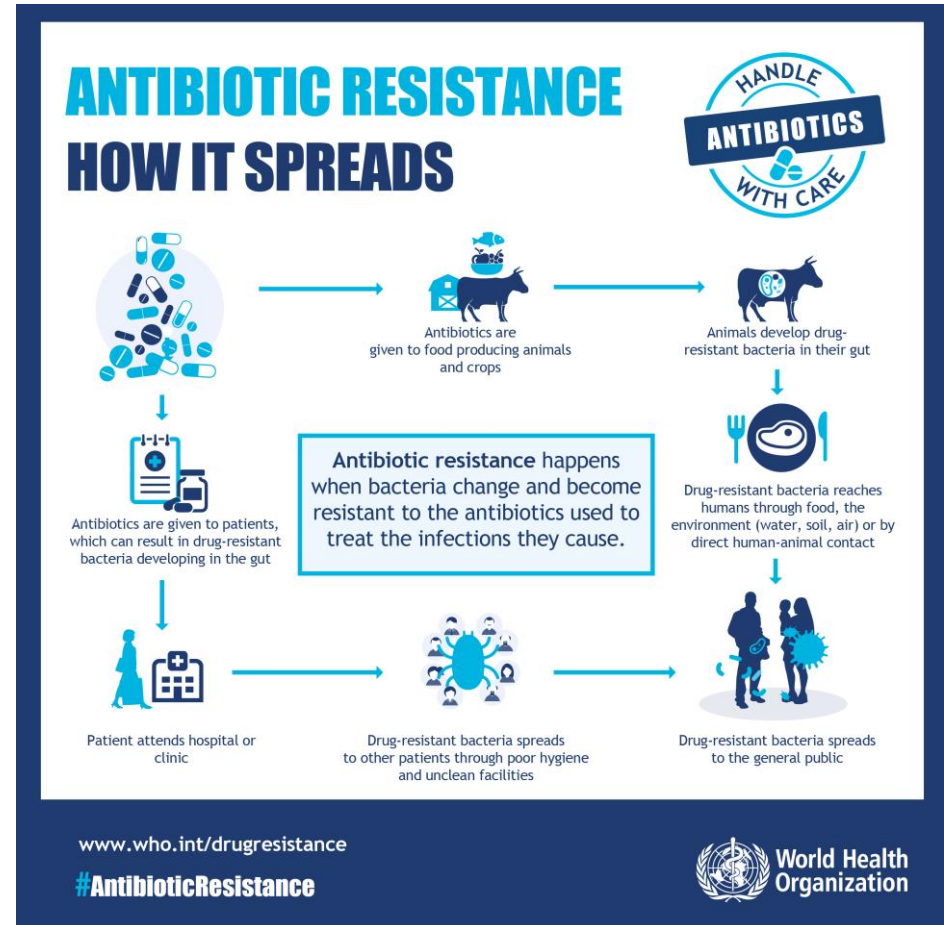
Les antibiotiques, autres médicaments vétérinaires et biocides



Image source: Delaval



Image source: dvm360.org





Antibiotiques, autres médicaments vétérinaires et biocides

Dangers :

- Du lait contaminé avec des résidus de médicaments vétérinaires, dont ceux de traitements antibiotiques et anti-parasitaires, peut constituer un risque pour la santé humaine
- Les antibiotiques peuvent inhiber la croissance des ferments utilisés en transformation

Mesures préventives :

- Utiliser des médicaments autorisés, en suivant les notices d'utilisation
- Traire les animaux traités séparément et exclure ce lait de la chaîne alimentaire



Pesticides



Image source: Jan Overesch



Pesticides

Danger:

- les résidus des pesticides qui contaminent la nourriture ou les pâturages peuvent contaminer le lait produit et présenter un risque pour la santé humaine

Mesures préventives:

utiliser les pesticides selon les instructions du fabricant, et observer la période spécifiée entre l'application et la récolte.



Résidus de détergents et désinfectants





Résidus de détergeants et désinfectants

Danger :

- Les résidus de détergeants et de désinfectants peuvent représenter un risque pour la santé humaine ou inhiber l'activité des ferments, ce qui peut compromettre la salubrité du produit

Mesures préventives :

Utiliser les détergeants et les désinfectants conformément aux instructions du fournisseur (utilisation attendue, dose). Après le lavage et/ou la désinfection, rincer les équipements avec de l'eau potable, en respectant les instructions du fournisseur.



Dioxines et polychlorobiphényles (PCB)





Dioxines et polychlorobiphényles (PCB)

Danger:

- les dioxines et les PCB peuvent être présents en tant que contaminants environnementaux et résultent des procédés industriels et de l'incinération non-contrôlée. Ils sont la cause de problèmes sanitaires. Ils persistent dans l'environnement et sont concentrés lors du procédé de fabrication du fromage ou du beurre.

Mesures préventives:

- la surveillance est réalisée au niveau national.
- éviter l'incinération non-autorisée des déchets.
- le sol contaminé ne devra pas être utilisé pour le pâturage ou la culture du fourrage destiné aux animaux.



Aflatoxine M1





Aflatoxine M1

Danger :

- Certaines moisissures produisent des toxines comme l'Aflatoxine et possèdent des propriétés cancérigènes et néphrotoxiques chez l'humain.
- l'Aflatoxine B1 présente dans le fourrage peut être ingérée par les animaux, puis excrétée dans le lait en Aflatoxine M1.
- les Aflatoxines sont thermostables et solubles dans l'eau.

Mesure préventive :

- de bonnes pratiques en matière de récolte et de stockage des fourrages peuvent aider à maintenir des niveaux de mycotoxines faibles



Autres dangers chimiques :



Image source: CRDOP San Simon da Costa



Autres dangers chimiques :

Danger :

- La migration des produits chimiques à partir des matériaux en contact avec les aliments

Mesure préventive :

- Utiliser les matériaux aptes au contact alimentaire

Pour les produits fumés, l'étape de fumage doit être prise en compte dans l'analyse des dangers.



Récapitulatif : les dangers chimiques

- additifs, enzymes et autres ingrédients
- **allergènes**
- **antibiotiques, autres médicaments vétérinaires**
- **et biocides**
- pesticides
- résidus de détergents et désinfectants
- dioxines et PCB
- métaux lourds
- aflatoxine M1
- Autres dangers tels que la migration à partir de matériaux en contact avec les aliments, fumée, etc.

Dangers les plus significatifs pour les produits laitiers et fromagers fermiers et artisanaux