



# Les dangers physiques

*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 physiques

## Les corps étrangers :

- verre, bois, plastique et métal de l'équipement et des locaux
- divers corps étrangers : provenant des trayons pendant la traite, du personnel et des visiteurs (ex: boutons, bijoux, monnaie, stylos, cheveux, vernis à ongles, etc.)



## Les corps étrangers : verre, bois, plastique et métal provenant de l'équipement et des locaux





# Corps étrangers : verre, plastique et métal des équipements et locaux

## Danger

- Les éclats ou fragments d'équipements endomagés ou d'éléments cassés constituent un risque important pour la santé humaine.
- (Des fragements d') emballages de ferments et d'autres ingrédients pourraient présenter un risque potentiel d'étouffement.

## Mesures péventives

- Maintenir les locaux et équipements en bon état
- Vérifier que les éléments en verre et métal sont intacts avant et après la transformation
- Les épisodes de bris de verre doivent être enregistrés et la production doit être suspendue pendant l'élimination des bris de verre. Les produits potentiellement contaminés doivent être détruits. Les vêtements portés pendant le nettoyage des bris de verre doivent être changés juste après ce nettoyage?
- Jeter les emballages de ferments et d'autres ingrédients immédiatement après leur utilisation



## Divers corps étrangers

### Danger

- herbes et souillures des trayons.

### Mesures préventives

- préparer soigneusement les trayons pour la traite, filtrer le lait.





## Divers corps étrangers

### Danger

- excréments de nuisibles ou autre activité de nuisibles.

### Mesures préventives

- les zones de production et de stockage doivent être protégées des nuisibles, y compris des insectes volants.
- inspecter les ingrédients et les emballages à réception.





## Divers corps étrangers

### Danger

- parties ou composants de matériaux aptes au contact alimentaire endommagés ou inappropriés.

### Mesures préventives

- inspecter les ingrédients et les emballages à réception.
- utiliser des matériaux aptes au contact alimentaire.







## Divers corps étrangers

### Danger

- éléments provenant du personnel ou de visiteurs tels que des boutons, des bijoux, de la monnaie, des stylos ou des cheveux.

### Mesures préventives

- suivre des '**Règles d'Hygiène pour les Employés et les Visiteurs**', voir BPH Hygiène et Formation du Personnel.
- s'assurer que des vêtements de protection propres sont utilisés.





## Récapitulatif : Les dangers physiques

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

Les corps étrangers :

- **verre**, bois, plastique et **métal** des équipements et des locaux
- divers corps étrangers: provenant des trayons pendant la traite, du personnel et des visiteurs (tels que boutons, bijoux, monnaie, stylos, cheveux, vernis à ongles, etc.)