

# Dangers chimiques



Les dangers chimiques sont les substances qui peuvent causer un problème de santé lorsqu'elles sont ingérées. Ces substances comprennent les toxines, les produits chimiques dangereux et les résidus de produits chimiques utilisés dans la transformation de produits alimentaires. En suivant les bonnes pratiques de fabrication (BPF), votre établissement peut prévenir les dangers chimiques.

## Types de dangers

- **Naturels** – Ce sont les toxines produites par les plantes, les animaux ou les microorganismes (par exemple, aflatoxines dans les arachides, neurotoxines dans les champignons et scombrotamines dans le poisson).
- **Ajoutés intentionnellement** – Ce sont les produits chimiques ajoutés aux aliments dans des quantités dépassant les limites acceptables établies par la Loi sur les aliments et drogues et ses règlements d'application (par exemple, additifs alimentaires comme le nitrate de sodium).
- **Ajoutés non intentionnellement** – Ce sont les produits chimiques qui contaminent accidentellement les aliments en cours de transformation (par exemple, agents d'assainissement et d'entretien, pesticides et polluants environnementaux).
- **Allergènes alimentaires** – Ce sont des substances se trouvant dans les aliments qui peuvent provoquer une réaction dangereuse chez les personnes allergiques (par exemple, arachides, poisson et produits laitiers).

## Risques

Les dangers chimiques peuvent causer de graves maladies d'origine alimentaire ou des empoisonnements chimiques. Ces maladies peuvent survenir lorsque des doses anormalement élevées de produits chimiques

sont consommées (par exemple, nitrites). Voici quelques facteurs de risques :

- **Exposition** – Le risque d'exposition est déterminé par la concentration de produits chimiques dans la nourriture et la quantité de nourriture ingérée.
- **Toxicité** – La quantité de produits chimiques ou de toxines qui doit être consommée pour présenter un risque.

## Risques :

Les sources de dangers chimiques potentiels sont élevées pendant la transformation alimentaire. Une analyse officielle et régulière des risques vous aidera à déterminer les niveaux de risque qui pourraient avoir une incidence sur votre produit. Une analyse appropriée permettra d'examiner les dangers potentiels, notamment :

- **Matériaux reçus de l'extérieur** – Ces matériaux peuvent être contaminés par des toxines produisant des bactéries ou de la moisissure, des pesticides, des médicaments vétérinaires ou encore de l'encre et des produits chimiques non alimentaires utilisés dans les matériaux d'emballage.
- **Allergènes** – Les allergènes non déclarés dans la liste des ingrédients et la contamination croisée avec des allergènes constituent des risques.
- **Surfaces en contact avec les aliments** – L'utilisation de matériaux non approuvés peut entraîner la migration de produits chimiques dans les aliments.

- **Produits chimiques non alimentaires** – Les agents d’assainissement et d’entretien (utilisés ou entreposés près des surfaces en contact avec les aliments), les colorants ou encres des machines de codage et les produits chimiques de traitement des eaux constituent tous des risques.
- **Employés** – Les erreurs que peuvent commettre des employés en ajoutant des additifs alimentaires en quantité excessive ou des ingrédients non approuvés pendant le processus de transformation constituent un risque.

## Limites

Le Règlement sur les aliments et les drogues du Canada prévoit [les niveaux maximums permis \(les tolérances\) des produits chimiques dans les aliments](#). Santé Canada établit également la liste des [niveaux maximums permis des produits chimiques dans les aliments](#).

## Contrôle et prévention

Le moyen le plus efficace de contrôler les dangers chimiques est la prévention. En établissant un programme efficace de contrôle des produits chimiques, votre établissement peut réduire ou éliminer les dangers chimiques dans les aliments.

Un programme réussi de contrôle des produits chimiques devrait comprendre les mesures suivantes :

- former les employés de manière à ce qu’ils suivent les procédures sécuritaires de manutention et d’utilisation d’agents d’assainissement et d’entretien, et de pesticides;
- Une pratique exemplaire de l’industrie consiste à utiliser des produits chimiques conformément aux [Lignes directrices concernant les matériaux de construction, les matériaux d’emballage et les produits chimiques non alimentaires à l’intention des établissements alimentaires](#) publiées par l’Agence canadienne d’inspection des aliments (ACIA) ou accompagné d’une

attestation de non-objection de Santé Canada.

- Entreposer les produits chimiques dans des endroits désignés loin des aliments, des ingrédients, des matériaux d’emballage et des surfaces en contact avec les aliments.
- Faire en sorte que les employés adoptent comme pratique courante d’éliminer les résidus chimiques et de nettoyer correctement les surfaces en contact avec les aliments après l’entretien.
- Ne pas utiliser de quantités excessives de graisses ou de lubrifiants sur l’équipement. Réévaluer régulièrement toutes les procédures d’élimination des produits chimiques pour assurer leur efficacité.
- Faire en sorte que les contenants chimiques et les instruments de mesure soient clairement étiquetés ou munis de codes de couleur, et qu’ils soient uniquement utilisés pour les produits chimiques.
- Manipuler les allergènes avec les outils désignés et placer les produits contenant des allergènes à la fin du cycle de production.
- Ranger les allergènes pour prévenir la contamination croisée avec d’autres ingrédients (par exemple, fermer les contenants hermétiquement, utiliser un local d’entreposage distinct ou faire en sorte que la séparation physique soit adéquate).
- Obtenir des ingrédients crus et des matériaux auprès de fournisseurs réputés qui contrôlent efficacement les dangers chimiques pour éviter que des éléments dangereux soient introduits dans votre usine.
- Veiller à ce que les ingrédients et les additifs réglementés soient correctement mesurés. Réévaluer toutes les recettes régulièrement afin qu’elles répondent aux exigences de la Loi sur les aliments et drogues et de ses règlements d’application.
- Mettre en œuvre de bonnes pratiques d’entreposage (par exemple., des niveaux d’humidité non contrôlés pendant l’entreposage du grain peuvent produire des mycotoxines).

Pour de plus amples renseignements sur la salubrité des aliments, veuillez communiquer avec la Direction de la salubrité et de l’inspection des aliments à l’adresse [foodsafety@gov.mb.ca](mailto:foodsafety@gov.mb.ca).