

Risques physiques associés aux produits alimentaires



Les risques physiques sont soit des matières étrangères introduites involontairement dans les produits alimentaires (Par exemple, des fragments de métal dans la viande hachée), soit des objets naturels (Par exemple, des arêtes de poisson) qui sont dangereux pour le consommateur. Un risque physique contamine un produit alimentaire à n'importe quel stade de la production. Les transformateurs d'aliments doivent prendre des mesures adéquates pour éviter les risques physiques associés aux produits alimentaires.

Risques physiques associés aux aliments

- Les objets durs ou tranchants sont des risques physiques potentiels et peuvent causer :
 - des coupures à la bouche ou à la gorge
 - des dommages aux intestins
 - des dommages aux dents ou aux gencives
- La présence de risques physiques associés aux aliments peuvent déclencher un rappel de produit alimentaire, nuisant ainsi au nom de marque de votre entreprise et de votre produit.

Facteurs déterminant un risque potentiel

Les facteurs qui entraînent un risque potentiel pour les consommateurs en lien avec les produits alimentaires comprennent :

- Taille : Santé Canada déclare que toute matière étrangère contenue dans un produit alimentaire et mesurant deux millimètres ou plus peut présenter un risque pour la santé.

- Type de consommateur : Les produits qui ciblent les nourrissons, les personnes âgées, etc. présentent un niveau de risque plus élevé.
- Type de produit : La forme du produit, comme les préparations et les boissons pour nourrissons, etc. peuvent augmenter le niveau de risque.
- Caractéristiques physiques : la dureté, la forme et le caractère tranchant d'un produit peuvent se répercuter sur le niveau de risque.

Risque physique courant

Les sources courantes de risques physiques associés aux produits alimentaires comprennent les suivantes :

- Verre : ampoules, contenants en verre et récipients alimentaires en verre
- Métal : fragments d'équipements tels que des éclats de bois, des lames, des aiguilles, des ustensiles, des agrafes, etc.
- Plastiques : matériau utilisé pour l'emballage, fragments d'ustensiles utilisés pour le matériel de nettoyage

- Pierres : incorporées dans les cultures de grande production, comme les pois et les haricots, lors de la récolte
- Bois : éclats provenant de structures en bois et de palettes en bois utilisées pour stocker ou transporter des ingrédients ou des produits alimentaires
- Composants alimentaires naturels : parties dures ou coupantes d'un aliment (Par exemple, les coques des produits à base de noix) si les consommateurs ne s'y attendent pas

Prévention des risques physiques courants

Il existe de nombreuses façons pour les transformateurs d'aliments de prévenir les risques physiques associés aux produits alimentaires.

Évaluez chaque étape de votre opération pour déceler les sources potentielles de contamination :

- Inspectez les matières premières et les ingrédients alimentaires à la recherche de contaminants sur le terrain, tels que des pierres dans les céréales qui ont échappé à l'inspection au moment de la réception.
- Manipulez les aliments conformément aux bonnes pratiques de fabrication. (Par exemple, évitez d'introduire des risques physiques tels que des bijoux ou de faux ongles dans les produits alimentaires en recourant à des pratiques liées au personnel appropriées.)
- Éliminez les sources potentielles de risques physiques dans les zones de transformation et de stockage. (Par exemple, utilisez des ampoules en acrylique de protection ou des

couvercles pour lampe afin d'éviter la contamination par du verre cassable.)

- Installez un système efficace de détection et d'élimination des risques physiques. (Par exemple, des détecteurs de métal ou des aimants détecteront des fragments de métal dans la chaîne de production tandis que des filtres ou des tamis élimineront les corps étrangers au point de réception.)
- Établissez un programme d'entretien efficace pour l'équipement de votre établissement afin d'éviter les sources de risques physiques tels que les matières étrangères qui peuvent provenir d'un équipement usé.

Détection et élimination des risques physiques

Il existe plusieurs méthodes pour détecter les corps étrangers sur les chaînes de production de la transformation des aliments :

- Les aimants peuvent être utilisés pour attirer le métal contenu dans les produits et les en retirer.
- Les détecteurs de métal peuvent détecter le métal dans les aliments et doivent être configurés de manière à rejeter les produits si du métal est détecté. L'équipement doit être bien entretenu afin de garantir qu'il est toujours précis et qu'il ne produit pas de faux positifs (voir la fiche d'information sur les détecteurs de métal, pour en savoir plus).
- Les appareils de radiographie peuvent servir à repérer les risques tels que les pierres, les os et les plastiques durs, ainsi que le métal.
- Les systèmes radars alimentaires transmettent des micro-ondes de faible puissance à travers les produits alimentaires pour détecter les corps étrangers tels que les métaux, les plastiques, les os ou les grains dans les aliments.

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.