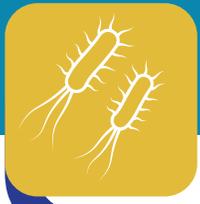




Les principes suivants sont considérés comme des **pratiques exemplaires** internationales pour cerner les risques associés aux aliments. Un danger désigne tout ce qui est présent dans les aliments et qui pourrait nuire à quelqu'un en provoquant une maladie ou une blessure.

CATÉGORIES DE RISQUES

Comment préserver la salubrité des aliments



Risques biologiques

Bactéries, virus ou parasites qui pourraient causer une maladie d'origine alimentaire



Portez attention :

aux employés ayant une mauvaise hygiène ou de mauvaises techniques de manipulation des aliments



aux bactéries souvent détectées dans les aliments



à l'entreposage ou à la préparation d'aliments à une température propice à la prolifération des bactéries



aux ingrédients avariés

Protégez vos aliments :

en faisant une rotation des stocks

en entreposant et en conditionnant les aliments aux températures adéquates

en appliquant de bonnes pratiques d'hygiène dans votre établissement



Risques chimiques

Tout ce qui pourrait introduire un produit chimique indésirable dans vos aliments



Portez attention :

aux aliments en contact avec des produits chimiques de nettoyage



au contact accidentel avec des allergènes alimentaires communs (p. ex. arachides ou fruits de mer)



à l'utilisation inappropriée d'additifs alimentaires durant le conditionnement

Protégez vos aliments :

en étiquetant les produits chimiques et en les entreposant à part des aliments

en employant de bonnes procédures de nettoyage et de conditionnement



Risques physiques

Matières dangereuses ou pouvant se retrouver accidentellement dans vos aliments



Portez attention :

aux objets personnels, comme les bijoux, qui peuvent tomber dans les aliments



aux matières qui ne devraient pas se retrouver dans les aliments (p. ex. fragments d'os, feuilles, écailles, noyaux)

Protégez vos aliments :

en effectuant régulièrement des inspections visuelles

en respectant les procédures appropriées dans votre établissement

En prévenant les risques associés à la salubrité des aliments, VOUS :

réduisez la probabilité de maladies d'origine alimentaire et de rappels d'aliments

protégez votre entreprise et votre réputation

LE SAVIEZ-VOUS?

Les aliments peuvent être contaminés durant la culture, la récolte, la transformation, l'expédition, l'entreposage ou la manipulation.

► inspection.gc.ca/alimentssalubres