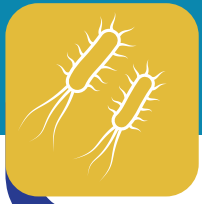




Les principes suivants sont considérés comme des **pratiques exemplaires** internationales pour cerner les risques associés aux aliments. Un danger désigne tout ce qui est présent dans les aliments et qui pourrait nuire à quelqu'un en provoquant une maladie ou une blessure.

# 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](https://inspection.gc.ca/alimentssalubres)