Risques pour notre santé liés à notre alimentation

1. Sous-alimentation (en quantité insuffisante)
2. Malnutrition (vitamines, minéraux, ac. gras,…)
3. Suralimentation (en quantité excessive)
4. Allergies alimentaires (liste d'allergènes)
5. Les contaminants de l'environnement (pesticides, métaux lourds…)
6. Les risques biologiques et microbiologiques (parasites, moisissures, bactéries, virus, prions)
7. Les risques physiques (morceaux de verre ou de métal, pierres)

L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

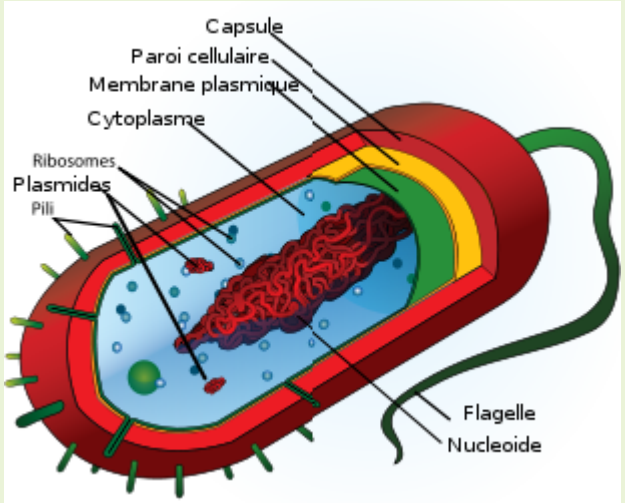
les buts:

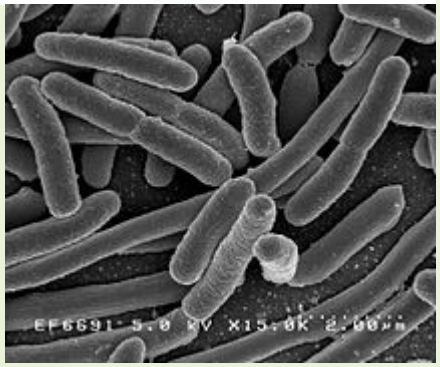
- Prévention de **toute** **contamination**
- Prévention de **toute** **multiplication** bactérienne
- Prévention de la **survie** de pathogènes lors des processus de fabrication
- Prévention de **toute** **transmission** de pathogènes de l'homme à l'homme ou de l'animal à l'homme par le biais de denrées alimentaires

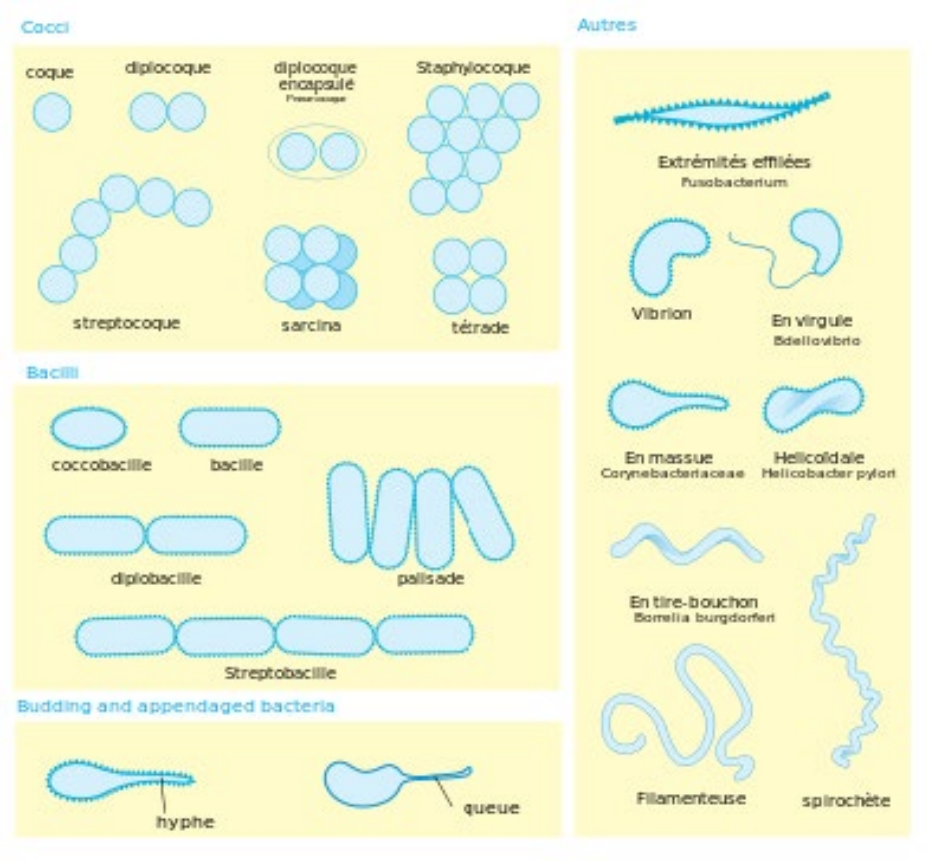
LA SECURITÉ ALIMENTAIRE

Les BACTÉRIES ou MICROBES

utiles, neutres, nuisibles, pathogènes





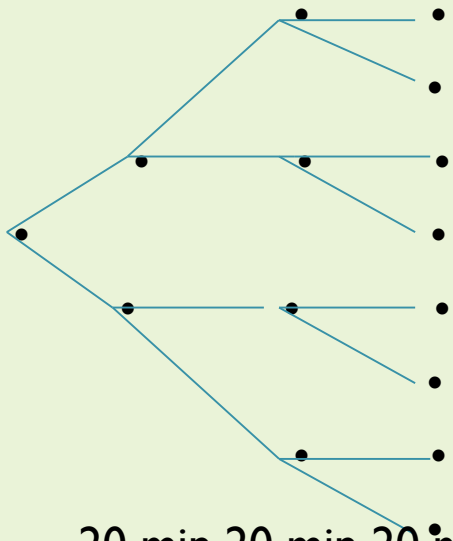


Microbe, taille +/- 0,001 mm = 1/1000 mm = 1 micron

Vivant, nécessite nourriture, humidité oxygène (sauf anaérobies) et une température agréable

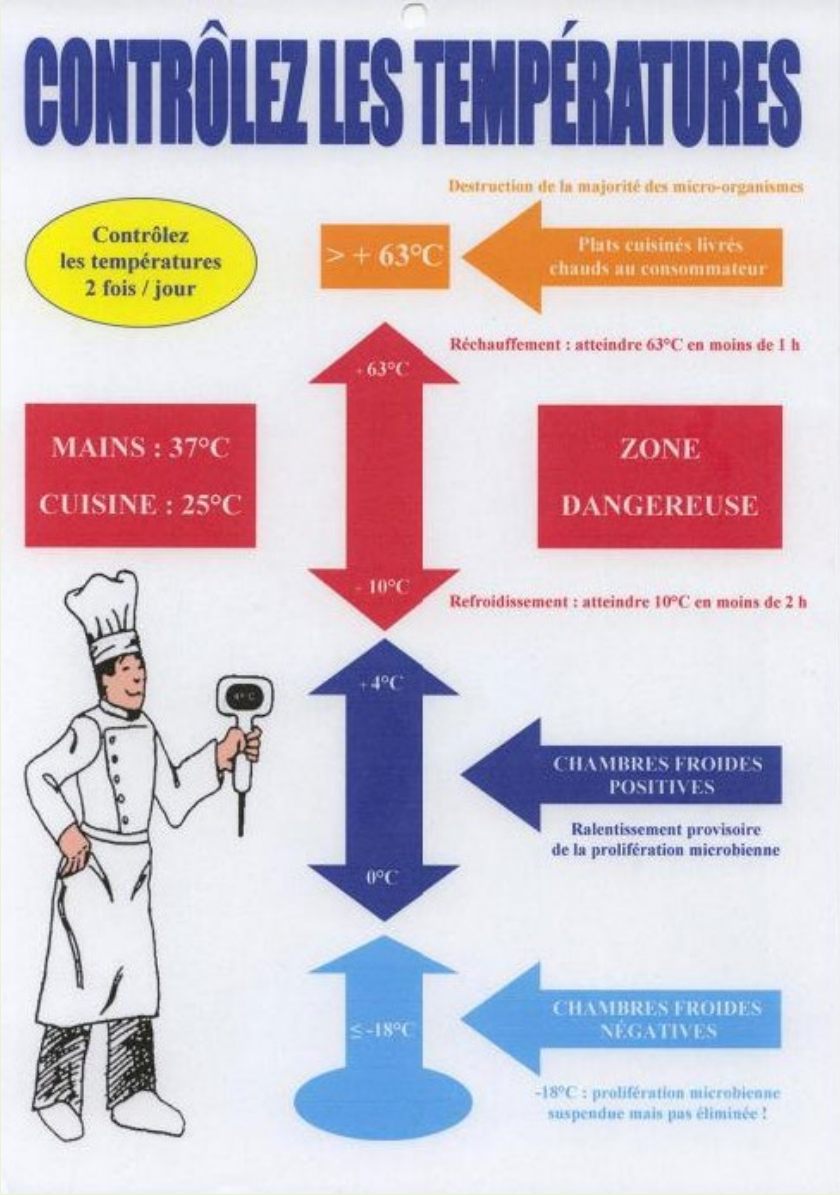
La MULTIPLICATION BACTÉRIENNE

Par simple division des cellules toutes les 20 min. sous conditions optimales

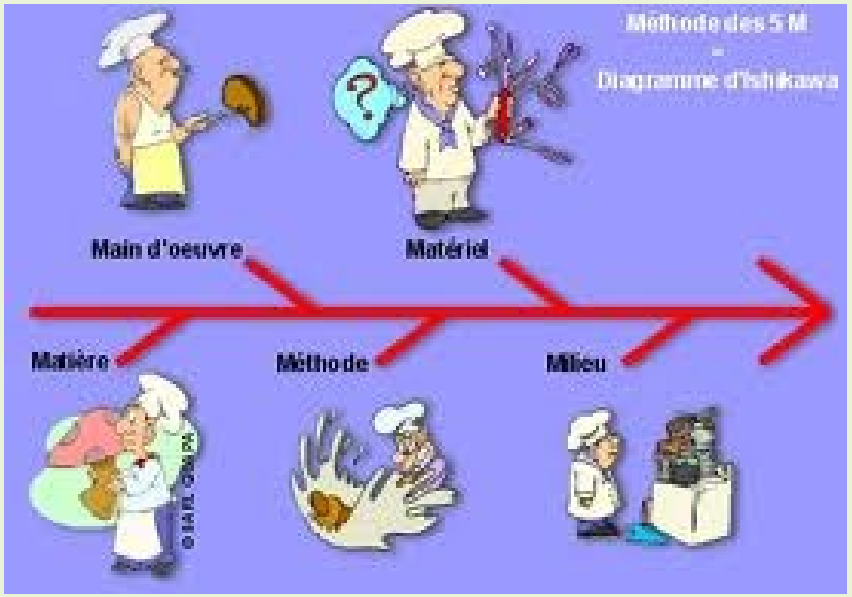


20 min 20 min 20 min = 1h

11 heures	8.589.934.592
10 heures	1.073.741.824
09 heures	134.217.728
08 heures	16.777.216
07 heures	2.097.152
06 heures	262.144
05 heures	32.768
04 heures	4.096
03 heures	512
02 heures	64
01 heures	8



La SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



Nécessité d'agir sur:

1. les matières premières
2. la main d'oeuvre, le personnel
3. les méthodes de travail
4. le matériel et équipements
5. les infrastructures

La SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

1. Les matières premières

- d'origine contrôlée (Boucherie ou établissement agréé CE)
- emballées, conditionnées protégées,
- étiquetées
- à bonne température
- viande hachée crue: interdite pour les foires !

La SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

1. Les matières premières

- d'origine contrôlée (Boucherie ou établissement agréé CE)
- emballées, conditionnées protégées,
- étiquetées
- **Règlement grand-ducal du 10 juillet 1985 concernant le contrôle des viandes et de certaines denrées alimentaires (Art. 78)**

La SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

1. Les matières premières

- Règlement ministériel du 6 janvier 1993 fixant les conditions dans lesquelles certains produits de viandes et de poissons peuvent être vendus dans des circonstances spéciales

- pas de viande hachée, (sauf précuite)

La SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

2. La main d'oeuvre, le personnel

- personnel formé, informé
- tenue de travail professionnelle propre
- hygiène personnelle
- lavage des mains fréquents

La SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

3. La méthode de travail

- éviter les contaminations
- respect de la chaîne du froid 0-4°C
- respect de la chaîne du chaud > 65°C

La SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

4. Le matériel

- adapté à l'utilisation
- en bon état
- nettoyé et désinfecté

La SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

4. Le matériel

- adapté à l'utilisation
- en bon état
- nettoyé et désinfecté

La SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

5. Les infrastructures

- adaptées à l'utilisation

La SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Contexte foire: Le milieu

37 000 visiteurs en 2018

La SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Contexte foire: Le milieu

Etiquetage des denrées alimentaires –Règlement UE 1169/2011 / RGD 25 août 2015

Pour les denrées alimentaires proposées préemballées à la vente au consommateur final les mentions suivantes sont obligatoires:

- La dénomination de la denrée alimentaire
- L'origine, si son omission risque d'induire le consommateur en erreur
- La liste des ingrédients mis en œuvre par ordre d'importance décroissant, y compris additifs, arômes et allergènes.
- La quantité nette du produit (*en volume ou en masse*).
- La date limite de consommation pour les denrées périssables (DLC) « à consommer jusqu'au… » ou la date de durabilité minimale « à consommer de préférence

avant le … ».

- Le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire sous le nom duquel la denrée est commercialisée
- Le numéro de lot de fabrication (précédé par la lettre « L »)
- Le numéro d'agrément (pour les produits d'origine animale)
- le pays d'origine(lieu élevage et abattage) pour les viandes fraîches, réfrigérées ou congelées des espèces porcine, ovine, caprine et volailles
- Le mode d'emploi, si la denrée nécessite un usage approprié ou une conservation spécifique

LISTE DES ALLERGÈNES MAJEURS

La liste des allergènes, périodiquement révisée en fonction des évaluations scientifiques est actuellement la suivante

LISTE DES ALLERGÈNES	EXEMPLE
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	• Chapelure, pains, farines, viandes et poissons panés
Crustacés et produits à base de crustacés	• Crabes, crevettes, écrevisses, homards, bouillons, soupes ou sauces à base de fruits de mer
Oeufs et produits à base d'oeufs	• Pâtisseries, pâtes fraiches, mayonnaise, meringues
Poissons et produits à base de poissons	• Sushis, conserves de poissons, fumets, bouillons
Soja et produits à base de soja	• Tofu, sauces soja, certains bouillons ou fonds
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	• Fromage, beurre, crème, desserts lactés, crêpes, pâtisseries,…
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)	• Huiles de noix
Céleri et produits à base de céleri	
Moutarde et produits à base de moutarde	• Condiments, sauces vinaigrettes, cornichons, mayonnaise
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	• Pains, hamburgers, gressins, huile de sésame
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	• Vin, vinaigre, jus de citron (en flacon)
Lupin et produits à base de lupin	• Graines apéritif
Mollusques et produits à base de mollusques	• Bigorneaux, palourdes, pétoncles, huitres, moules, coquilles St Jacques, escargots, seiches, poulpe…
Arachides	• Huile d'arachide, cacahuètes

SOURCE : http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Ma-pratique/Fiches-pratiques/Allergene-alimentaire

FOIRE AGRICOLE

Etiquetage des denrées alimentaires –Règlement UE 1169/2011 / RGD 25 août 2015

Merci!

Si vous avez des questions, veuillez envoyer un email à

info@alva.etat.lu

Administration Luxembourgeoise Vétérinaire et Alimentaire