



# Manuel de l'hygiène et salubrité

## Partie 2

### Contamination

#### Contamination physique

La contamination physique des aliments peut avoir des conséquences très regrettables. Il peut s'agir de toutes sortes de corps étrangers, tels que petites pièces de pierre, insectes, objets personnels, lambeaux de papier, plastiques, etc.



Nous pouvons donner de nombreux exemples et certains diront peut-être: « Nous savons ce que c'est! Mais le faisons-nous? Que diriez-vous si vous trouviez une épingle à cheveux, par exemple, dans votre pâté de foie? Ce n'est pas si important en termes de bactéries mais en termes de sécurité et d'intégrité du produit.

Par conséquent, nous devons veiller à ce que les corps étrangers n'aient pas la possibilité de se trouver à proximité de nos produits alimentaires, car ils risqueraient de pénétrer dans nos aliments, ce qui porterait gravement atteinte à la réputation du produit en question et à la situation financière de la société qui produit. Lorsque nous achetons un produit alimentaire, nous nous attendons naturellement à ce qu'il soit exempt de corps étrangers de toutes sortes.

#### Contamination chimique

La contamination chimique dans la production alimentaire peut résulter d'une accumulation d'agents de nettoyage et de désinfection, résultant généralement de l'utilisation de quantités excessives de ceux-ci. Cela peut également provenir de l'utilisation incorrecte de préservatifs et d'autres additifs.

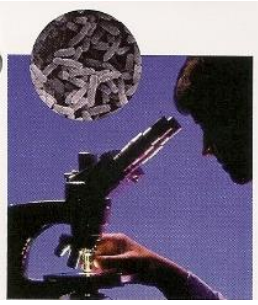
Naturellement, il est important que cette contamination chimique soit éliminée, car elle pourrait sinon provoquer une intoxication alimentaire, détruire des matériaux et des équipements et ainsi causer des déchets inutiles.



La contamination chimique n'est pas toujours visible, mais elle peut être éliminée par un nettoyage efficace.

### **Contamination microbienne**

La contamination microbienne est une contamination provenant du sol, des eaux de surface, des animaux et des humains. La contamination microbienne est causée par des micro-organismes, présents partout où des êtres humains sont présents.



La contamination microbienne est particulièrement grave et constitue un facteur important dans une entreprise de production alimentaire moderne.

Le manque d'hygiène microbienne dans les aliments peut être à l'origine de maladies, d'infections, de pertes financières graves et même, dans certains cas, de la fermeture d'entreprises.

La contamination microbienne ne peut pas toujours être vue ou sentie, mais elle peut être éliminée par un nettoyage efficace et une désinfection ultérieure.