

DSEST *RENCONTRES SCIENTIFIQUES*

Département de santé environnementale et santé au travail
École de santé publique

**Le jeudi 11 mai 2023
De 12h00 à 12h30
Via ZOOM**

Évaluation des mesures de contrôle préventif appliquées par les établissements alimentaires nationales pour gérer les dangers chimiques ainsi que leur impact sur le risque de sécurité alimentaire

Conférencière : Maria Abd El Nour, maîtrise en santé environnementale et santé au travail (Stage)

**Directeur académique : Patrick Poulin, professeur associé au DSEST
Superviseur de stage : Romina Zanabria Eyzaguirre, Superviseure du stage,
Gestionnaire nationale du programme ERE-Aliments/ERI à l'Agence canadienne d'inspection des aliments**

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a développé le modèle ERE pour évaluer le risque pour la sécurité des consommateurs des pratiques en cours dans les établissements alimentaires canadiens. Ce modèle s'appuie principalement sur les dangers microbiologiques pour estimer le risque inhérent et l'ACIA considère d'inclure aussi les dangers chimiques pour une meilleure estimation du risque final de chaque établissement. Une analyse de la littérature a été réalisée pour déterminer quelles sont les mesures de contrôle préventif appliquées par les usines de transformation alimentaire qui favoriseraient une meilleure gestion des risques chimiques. Puis, des informations sur les rappels de produits alimentaires à cause des contaminants chimiques ont été compilées et une pondération a été attribuée aux mesures de contrôle puisqu'elle permet de refléter l'importance de chaque observation. Huit mesures de contrôle ont été identifiées comme ayant un impact élevé sur la prévention des contaminants chimiques, tel que le contrôle des importations, la formation des employés, et la traçabilité. Aussi trois autres mesures de contrôle ont été identifiées comme ayant un impact modéré, tel que la conception et l'entretien de l'équipement, et les plaintes des consommateurs. Finalement, cinq mesures de contrôle ont été identifiées comme ayant un plus faible impact tel que la lutte contre les ravageurs, et les bâtiments. Cette étude a permis d'identifier les mesures de contrôle susceptibles d'avoir le plus d'impact sur la présence des contaminants chimiques dans les produits finis, et par conséquent méritent le plus d'attention dans le modèle ERE-aliments.