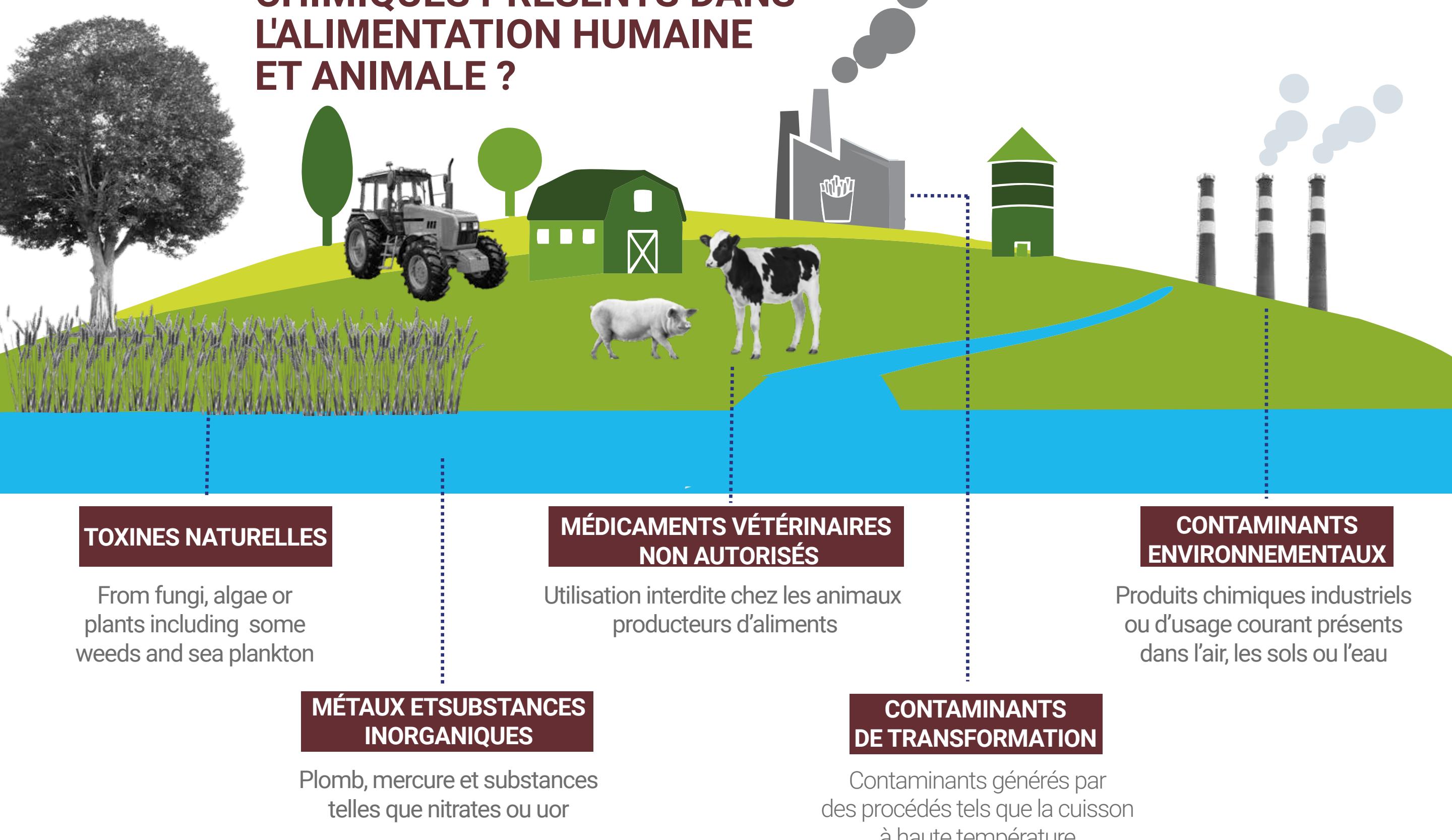


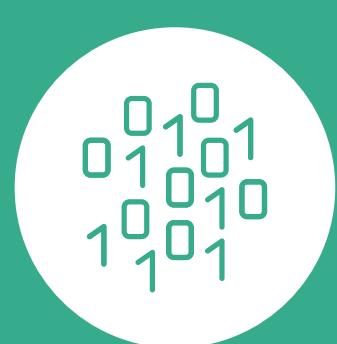
Contaminants chimiques dans la chaîne alimentaire

Les niveaux de contaminants dans l'alimentation humaine et animale sont généralement trop faibles pour porter gravement atteinte à la santé des consommateurs ou des animaux mais ils peuvent **engendrer des effets** tels qu'une **intoxication alimentaire**, et leur **présence** ou leur **accumulation au fil du temps** sont susceptibles d'affecter la santé humaine ou animale.

QUELS SONT LES CONTAMINANTS CHIMIQUES PRÉSENTS DANS L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE ?



COMMENT PROTÈGE-T-ON LES CONSOMMATEURS & LES ANIMAUX?



COLLECTE DES DONNÉES

Les États membres signalent à l'EFSA si des aliments sont contaminés et dans quelle mesure



ÉVALUATION DES RISQUES

Les scientifiques réalisent une estimation de l'exposition humaine et animale à ces contaminants et les risques potentiels



GESTION DES RISQUES

Ces données et ces avis constituent un fondement scientifique pour les décisions prises par les gestionnaires du risque

Pour en savoir plus: www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/contaminantsfoodfeed

L'EFSA est la pierre angulaire de l'UE pour ce qui concerne l'évaluation des risques relatifs à la sécurité des aliments destinés à l'alimentation humaine et animale. En étroite collaboration avec les autorités nationales et en consultation ouverte avec les parties prenantes, l'EFSA fournit des avis scientifiques indépendants ainsi qu'une communication claire sur les risques existants et émergents.

© Autorité européenne de sécurité des aliments, 2025. La reproduction est autorisée, sauf à des fins commerciales, moyennant mention de la source.

Crédits photos Shutterstock

ISBN 978-92-9499-728-9 | doi:10.2805/1717073 | TM-01-25-004-FR-N