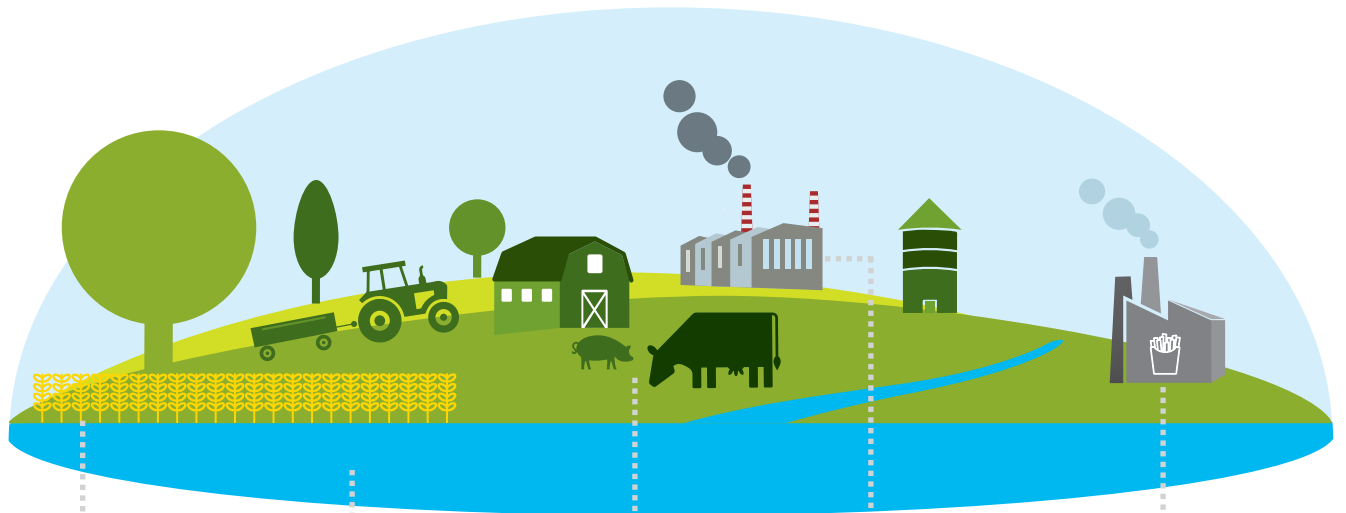


Contaminants dans la chaîne alimentaire

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 TYPES DE CONTAMINANTS TROUVE-T-ON DANS L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE?



Toxines naturelles

Issues de champignons, d'algues ou de plantes, notamment certaines mauvaises herbes ou plancton marin

Métaux et substances inorganiques

Plomb, mercure et substances telles que nitrates ou fluor

Médicaments vétérinaires non autorisés

Utilisation interdite chez les animaux producteurs d'aliments

Contaminants environnementaux

Produits chimiques industriels ou d'usage courant présents dans l'air, les sols ou l'eau

Contaminants de transformation

Contaminants générés par des procédés tels que la cuisson à haute température

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

Consultez le dossier de l'EFSA à ce sujet: www.efsa.europa.eu/fr/topics/topic/contaminantsfoodfeed