

Les critères de qualité sanitaire des aliments

doc. 1 La qualité sanitaire d'un aliment



Qualité microbiologique
= absence d'agents
contaminants microbiologiques :
parasites, virus,
bactéries pathogènes
(responsables de maladies).



Qualité chimique
= absence d'agents
contaminants chimiques :
métaux lourds (mercure,
plomb...), résidus de détergents,
pesticides, antibiotiques.



Qualité sanitaire

Propriétés et caractéristiques d'un aliment
qui garantissent hygiène et sécurité.



doc. 2 Deux cas d'intoxication alimentaire

Situation 1

Ces dernières semaines, plusieurs cas d'enfants hospitalisés après avoir mangé des fromages contaminés par la bactérie E. coli ont été recensés. Parmi eux, celui d'une fillette de 7 ans, toujours hospitalisée à ce jour. Les fromages incriminés avaient fait l'objet de rappels alimentaires.

Source : www.20minutes.fr, Anissa Boumediene, 16/02/2024

Situation 2

Un dixième enfant est décédé, dimanche 24 septembre, à l'hôpital de Bouaké, en Côte d'Ivoire, des suites d'une probable intoxication alimentaire liée à la consommation d'une bouillie de maïs contaminée par un herbicide, dans un village proche de cette ville du centre du pays.

Source : www.lemonde.fr, Le Monde avec AFP, 25/09/2023

Nota un **herbicide** est un pesticide, une substance active ayant la propriété de tuer les végétaux.

Doc 3 : Les perturbateurs endocriniens

Ces substances présentes dans de nombreux produits sont suspectées de dérégler le fonctionnement de certaines glandes (thyroïde, glandes surrénales...) entraînant des maladies graves. La législation évolue pour mieux contrôler leur utilisation, notamment dans le cas des pesticides utilisés pour traiter les fruits et légumes ; les limites maximales de résidus (LMR) sont établies en dessous des seuils toxiques.

