

## L'analyse de risques

L'analyse de risques a pour but d'établir une liste de tous les dangers microbiologiques, chimiques ou physiques. Cette liste doit être la plus exhaustive possible et aucun danger ne doit être oublié. Cette analyse de risques sera réalisée pour les matières premières et pour les étapes de fabrication.

Les différents dangers trouvés sont ensuite repris sous forme de tableau :

Exemple : Tableau d'analyse de risques d'une matière première, la courgette, utilisée dans la sauce pour pastilla.

**Tableau 1 :**

MATIERES PREMIERES	RISQUES MICROBIENS			RISQUES PHYSIQUES	RISQUES CHIMIQUES
	Contamination Présence	Survie	Développement		
LEGUMES (courgette)	Bacillus Cereus Listeria Clostridium botulinum Clostridium perfringens E.Coli Salmonelles S. aureus Moisissures	Oui	Oui	Insectes Métaux, bois, plastique, pierres tiges Corps étrangers d'origine humaine	Pesticides (Arrêté royal du 21/04/94) Métaux lourds (taux max. : Cd=0,03mg/kg, Pb=0,3mg/kg, Hg=0,03mg/kg, Arrêté royal du 2/12/91} Radioactivité Mycotoxine (aflatoxine : B1 <2 µg/kg B1+B2+G1+G2 <4µg/kg) (Règlement CE n° 194/97 de la commission du 31/01/97)

Exemple : Tableau d'analyse de risques d'une étape de fabrication, utilisée dans la sauce pastilla.