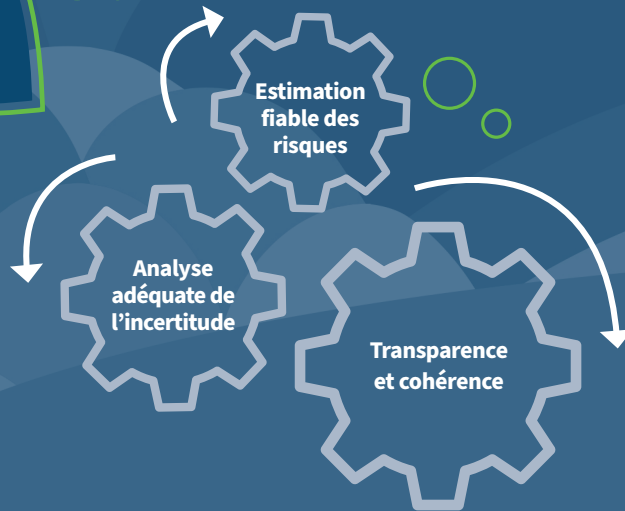


Évaluation des risques microbiologiques (ERM) dans les aliments



L'ERM doit être fondée sur les meilleures données scientifiques disponibles.

Les **DONNÉES** doivent être de qualité suffisante et les lacunes en matière de données doivent être mises en évidence.

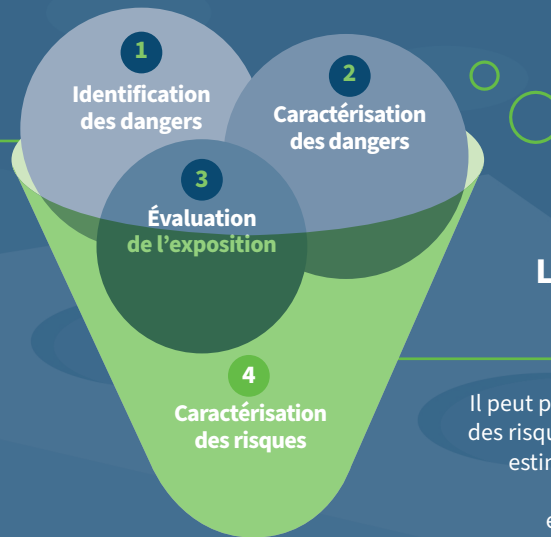


L'ERM est une approche structurée qui peut être adaptée afin de répondre à des questions spécifiques concernant les risques ou la réduction des risques.

L'ensemble des hypothèses et de leurs conséquences pour les estimations des risques ainsi que des sources de variation et d'incertitude doivent être présentées et prises en compte dans leur intégralité.

L'ERM est un processus à base scientifique constitué de quatre composantes

- 1 Identification des dangers:** les dangers microbiens présents dans les aliments peuvent être liés à des agents infectieux ou aux toxines produites par des microorganismes;
- 2 Caractérisation des dangers:** évaluation des effets néfastes que peut occasionner l'ingestion d'un microorganisme;
- 3 Évaluation de l'exposition:** évaluation quantitative des agents pathogènes qu'une population peut ingérer au fil du temps;
- 4 Caractérisation des risques:** intégration des trois étapes précédentes devant mener à une estimation de la probabilité et de la gravité des effets néfastes sur la santé dans une population donnée.



L'ERM est un outil polyvalent

Il peut permettre aux gestionnaires des risques d'obtenir les meilleures estimations ou des estimations comparatives des risques et d'estimer les effets d'une intervention sur les risques.

Analyse des risques

L'Analyse des risques permet d'obtenir de meilleurs résultats au plan de la sécurité sanitaire des aliments et d'améliorer la santé publique et l'accès aux marchés.

