Importance des biocides pour la transformation alimentaire

Définition Biocides;
Fait partie du groupe des pesticides (OMS)
Utilisé dans le domaine non- agricole

Classes de produits:
Le terme «biocide» est défini de la manière suivante par l'administration fédérale (seco):

Les biocides sont des substances actives ou des préparations, utilisées ailleurs que dans l'agriculture, contenant une ou plusieurs substances actives destinées à détruire ou du moins à repousser ou à rendre inoffensifs des organismes nuisibles nocifs (insectes, champignons, bactéries, rongeurs, algues, etc.) par une action chimique ou biologique.

Ce dernier élément de la définition est déterminant : un produit qui agit par une action physique n'est pas un produit biocide.

→ **Les acides, bases alcools ont une action chimique et biologique sur les organismes nuisibles. Ce sont ainsi des biocides.**

Texte de l’initiative

Cst Art. 74 Al. 2bis

L'utilisation de tout pesticide de synthèse dans la **production** agricole, la **transformation** des produits agricoles et l'entretien du territoire **est interdite**. L'**importation à des fins commerciales** de denrées alimentaires contenant des pesticides de synthèse ou pour la production desquelles des pesticides de synthèse ont été utilisés **est interdite**.

Toute une série de produits phytosanitaires et de biocides utilisés pour la protection de denrées alimentaires seraient interdits.

Loi fédérale sur les denrées alimentaires
Ordonnance sur l'hygiène (Ohyg)

Chapitre 1 But, champ d'application et définitions

Art. 1 But

La présente loi a pour but:

a. de protéger les consommateurs contre les denrées alimentaires et les objets usuels pouvant mettre la santé en danger;

b. d'assurer la manutention des denrées alimentaires dans de bonnes conditions d'hygiène;

c. de protéger les consommateurs contre les tromperies relatives aux denrées alimentaires.

Art. 10 Valeurs limites et valeurs de tolérance

[1] Les denrées alimentaires ne peuvent contenir des composants, additifs, substances étrangères et micro-organismes (tels que bactéries, levures, moisissures[13] ou virus) que dans la mesure ou ils ne sont pas susceptibles de mettre la santé en danger.

a. les locaux et installations doivent pouvoir être entretenus, nettoyés et désinfectés convenablement: la contamination aérienne doit pouvoir être évitée ou réduite autant que possible; les espaces de travail doivent être suffisamment nombreux pour garantir une exécution hygiénique des opérations;

Nettoyage dans l’agroalimentaire

→ **Impossible de garantir la sécurité des produits sans nettoyage et désinfection professionnelle**

Nettoyage d’installations de traite

→ **Sans nettoyage et désinfection l’hygiène dans la production laitière ne peut pas être assurée.**

Souris, cafards et autres insectes nuisibles dans les aliments?

Le contrôle des insectes (Pest-Control) est une tâche permanente dans une PME qui prépare des aliments destiné à la consommation.

→ **Sans pièges, biocides des surprises désagréables se trouveraient dans nos assiettes.**

Viandes séchées et jambons

La conservation par salaison, les nitrates et nitrites comme agents de conservation sont une méthode approuvé pour conserver la viande et protéger les produits de germes pathogènes tels que les salmonelles, listera, é-coli)

→ **Sans ces produits, impossible de conserver la viande**

Le vin

Les sulfites permettent de stopper l'oxydation et la formation de levures, aussi dans le vin bio.

→ **Sans sulfites, les vins seraient rapidement imbuvables**

Stockage des pommes de terre et oignons?

L'inhibition de la germination joue un rôle majeur dans le stockage des pommes de terre et des oignons.

→ **Plus possible de stocker des pommes de terre et oignons toute l'année.**

Boissons

Les jus de fruits ne peuvent pas être mis en bouteille à chaud dans le PET. La mise en bouteille doit se faire en milieu stérile.

→ **Une seule cellule de levure peut faire exploser une bouteille après quelques jours.**

PET

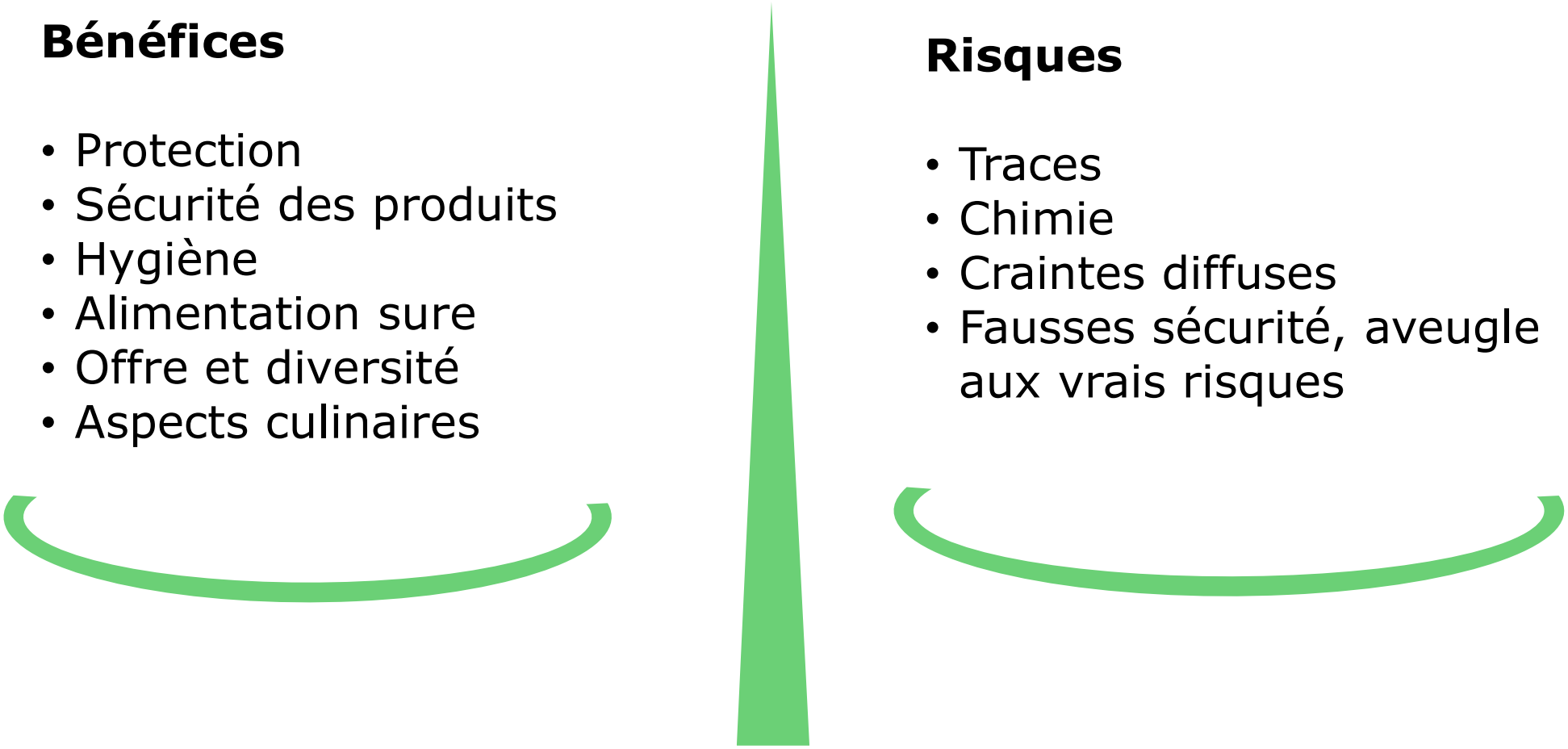
Aseptisation
Une chaîne doit être régulièrement nettoyée et désinfecté (72 heures / 8 heures)

Substances	Anwendung	Biozid?
Schwefeldioxid (Sulfites)	Gesamte Weinherstellung inkl. Biowein, Dörrobst	Ja
Natriumnitrit (Nitrites)	Rohwurst: Salami, Trockenfleisch, Rohschinken usw. Brühwurst: Cervelats, Kochschinken, Aufschnitt usw.	Ja
Wasserstoff-Peroxid (Peroxyde)	UHT-Verpackung in Weichpackungen (Tetrapack, Milch, Obstsäfte usw.) Desinfektionsmittel für Grundreinigung gemäss Lebensmittelgesetz	Ja
Per-Essigsäure (peracétiques)	Kaltaseptikanlage in der Getränkeindustrie (PET-Flaschen von Mineralwasser, Obstsäften, Süssgetränken, Eistee)	Ja
Quaternäre Ammoniumverbindungen (ammonium)	Desinfektionsmittel für Grundreinigung gemäss Lebensmittelgesetz	Ja
Alkohole und Isopopanol (alcools)	Desinfektionsmittel für Hände und Oberflächen	Ja
Chlorhaltige Desinfektion (chlore) (Natriumhypochlorit)	Desinfektionsmittel für Grundreinigung gemäss Lebensmittelgesetz, v.a. in Schlachthöfen, Frischfleischverarbeitung, z. T. Trinkwasserbehandlung	Ja
Phostoxin (=Aluminiumphosphid, Ammoniumcarbamat, Phosohorwasserstoff) K-Obiol (=Deltamethrin)	Getreidebehandlungsmittel, Schädlingsprävention und -bekämpfung in der Silolagerung von Getreide	Ja
1-4-Sight (=Dimethylnaphtalin)	Keimhemmungsmittel in der Kartoffelindustrie	Ja
Minzöl (Biox-M), Kümmelöl, Orangenöl	Keimhemmungsmittel in der Kartoffelindustrie	Nein, 100 % reine Öle
Festköder/Lockstoff (=Difenacoum)	Köderfallen (Blutgerinnungshemmer) zur Bekämpfung von Nagetieren (Mäuse, Ratten) in der Lebensmittelindustrie, Gebäudeabschirmung (Pest-Control)	Ja
Diverse Konservierungsmittel gemäss Lebensmittel-Zusatzstoffverordnung, Benzeosäure, Sorbinsäure, zu gelassene E-Nummern	Konservierung von Frisch-Convenience-Produkten, Saucen, Fischkonserven usw.	Mehr-heitlich ja

Pondération des risques

Bénéfices

- Protection
- Sécurité des produits
- Hygiène
- Alimentation sure
- Offre et diversité
- Aspects culinaires



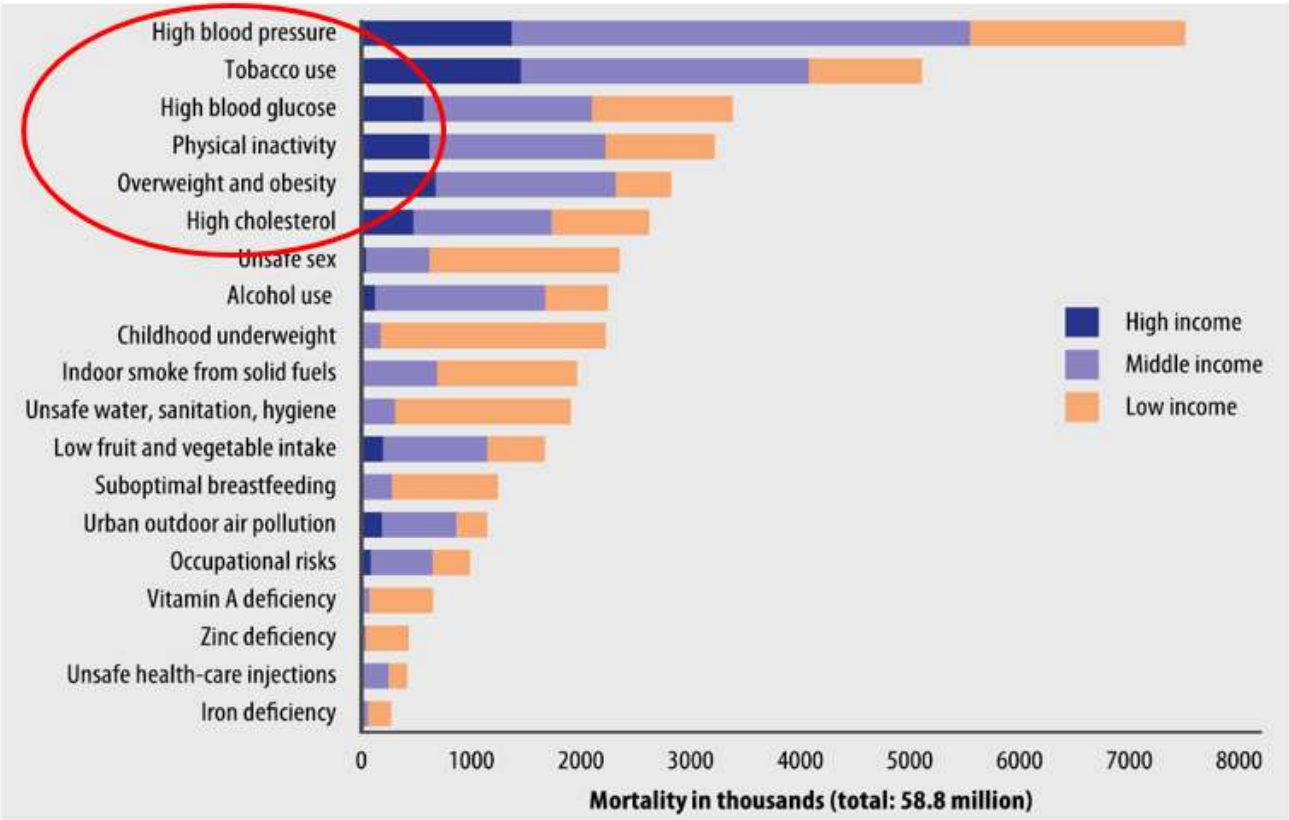
Risques

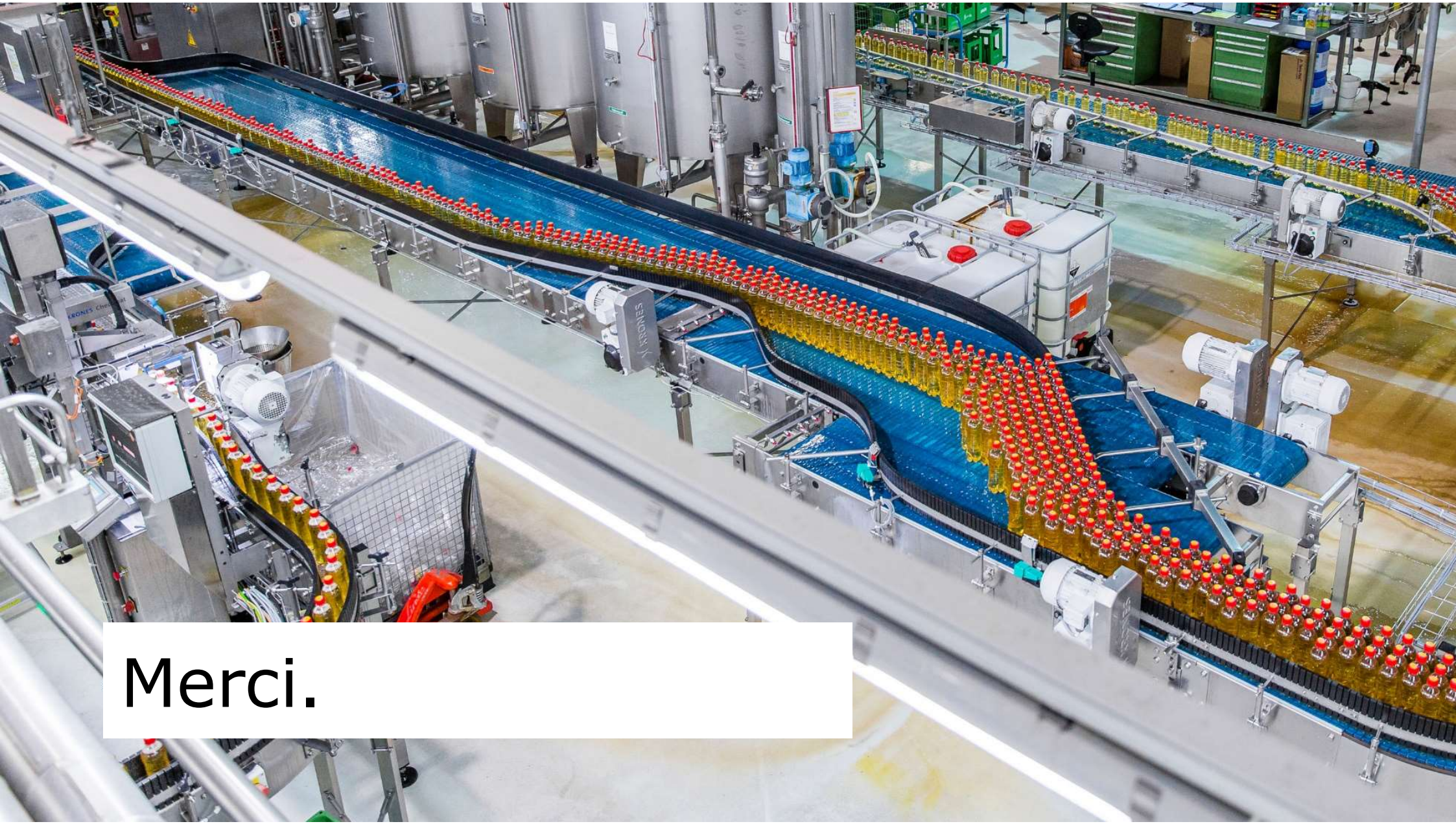
- Traces
- Chimie
- Craintes diffuses
- Fausses sécurité, aveugle aux vrais risques

Les risques réels liées à l'alimentation

Gesundheitsprobleme nach WHO aufgrund Ernährungsverhalten

Figure 3. The 19 leading risks of premature deaths (worldwide, by country-income level, 2004)





Merci.