



Premières Journées Scientifiques en Santé-Environnement de la FMSB, UYI
Thème : Protégeons notre environnement pour une meilleure santé

Featured Abstract

Contamination des Aliments

Food Contamination

Hervé Narcisse Bayaga¹, Claudine Ntsama Mbala¹

Affiliation

1. Département de Pharmacognosie et Chimie Pharmaceutique, Faculté de médecine et des sciences biomédicales, Université de Yaoundé I

Contact :

bayagaherve@yahoo.fr

Mots clés : Sources, Contamination, Aliments

RÉSUMÉ

Les aliments consommés proviennent de notre environnement immédiat et de plus en plus de pays divers. Tout au long de la chaîne alimentaire, les produits alimentaires sont sujets à différents processus et conditions qui sont susceptibles de les contaminer. Selon l'European Food Safety Authority et le Codex Alimentarius, la contamination d'un aliment est définie comme étant la présence dans une denrée alimentaire, de manière accidentelle ou non intentionnelle de toute substance représentant un danger pour la santé sous forme de résidu de la production, de la fabrication, de la transformation ou du stockage du dit aliment, ou à la suite de la contamination par l'environnement. La sécurité sanitaire et la qualité des aliments sont des préoccupations fondamentales de santé publique. Les aliments peuvent être contaminés par des métaux toxiques, des pesticides et des résidus de médicaments vétérinaires, ainsi que par des polluants organiques, des radionucléides et des mycotoxines. Trois éléments sont déterminants pour prédire les effets sur la santé : la toxicité du contaminant, la quantité du contaminant dans l'aliment et la quantité d'aliment contaminé ingérée. Outre les considérations importantes de santé publique, la contamination des aliments peut avoir des conséquences économiques extrêmement sérieuses et nuire au commerce international. Au vu du nombre important de produits alimentaires disponibles dans nos marchés, et de la diversité des substances et autres dangers à surveiller, il est indispensable d'identifier les contaminants qui seraient présents dans les aliments consommés et de démontrer la signification toxicologique des quantités de ces contaminants retracés.

ABSTRACT

The food we consume comes from our immediate environment and more and more from foreign countries. Throughout the food chain, food products are subject to different processes and conditions that are likely to contaminate them. According to the European Food Safety Authority and the Codex Alimentarius, contamination of a food is defined as the presence in a food, incidentally or unintentionally of any substance that represents a health hazard in the form of a residue from the production, manufacture, processing or storage of the said food, or as a result of environmental contamination. Food safety and quality are fundamental public health concerns. Food can be contaminated with toxic metals, pesticides and veterinary drug residues, as well as organic pollutants, radionuclides and mycotoxins. Three factors are critical in predicting health effects: the toxicity of the contaminant, the amount of the contaminant in the food, and the amount of contaminated food ingested. In addition to important public health considerations, contamination of food can have extremely serious economic consequences and harm international trade. Given the large number of food products available in our markets, and the diversity of substances and other hazards to be monitored, it is essential to identify the contaminants that may be present in the food and to demonstrate the toxicological significance of the quantities of these contaminants.

