

Fabrication des arômes et des parfums

Risques et prévention

G Albert /Septembre 2007



Sommaire

- **Composition des parfums et des arômes alimentaires**
- **Méthodes d'extraction**
- **Les risques pour le personnel**
- **La prévention des risques**

Composition des parfums

- ◆ Fragrances
 - ◆ Note de tête/ note de cœur / Note de fond
- ◆ Fixateurs
- ◆ Alcool

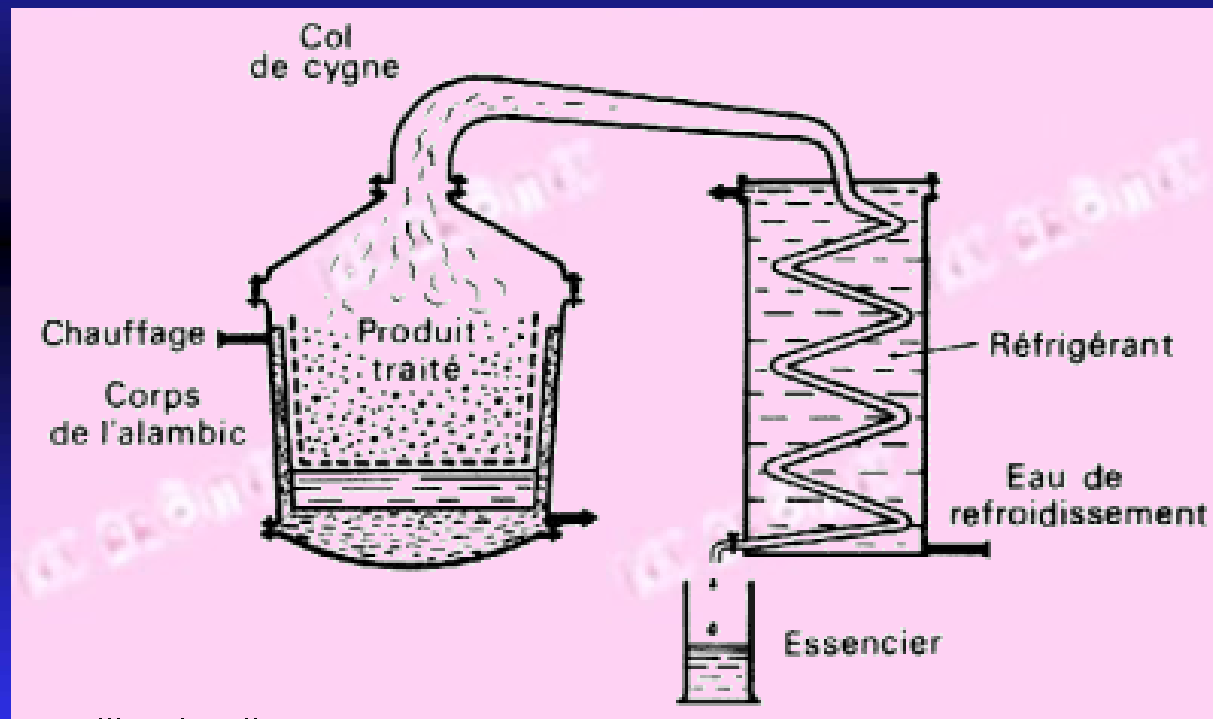
Composition des arômes alimentaires

- ◆ Bouquet ou cœur de base ou base
- ◆ Préparation aromatisante : PG/ eau / alcool...
 - Liquide
 - – Poudre
 - Pâte

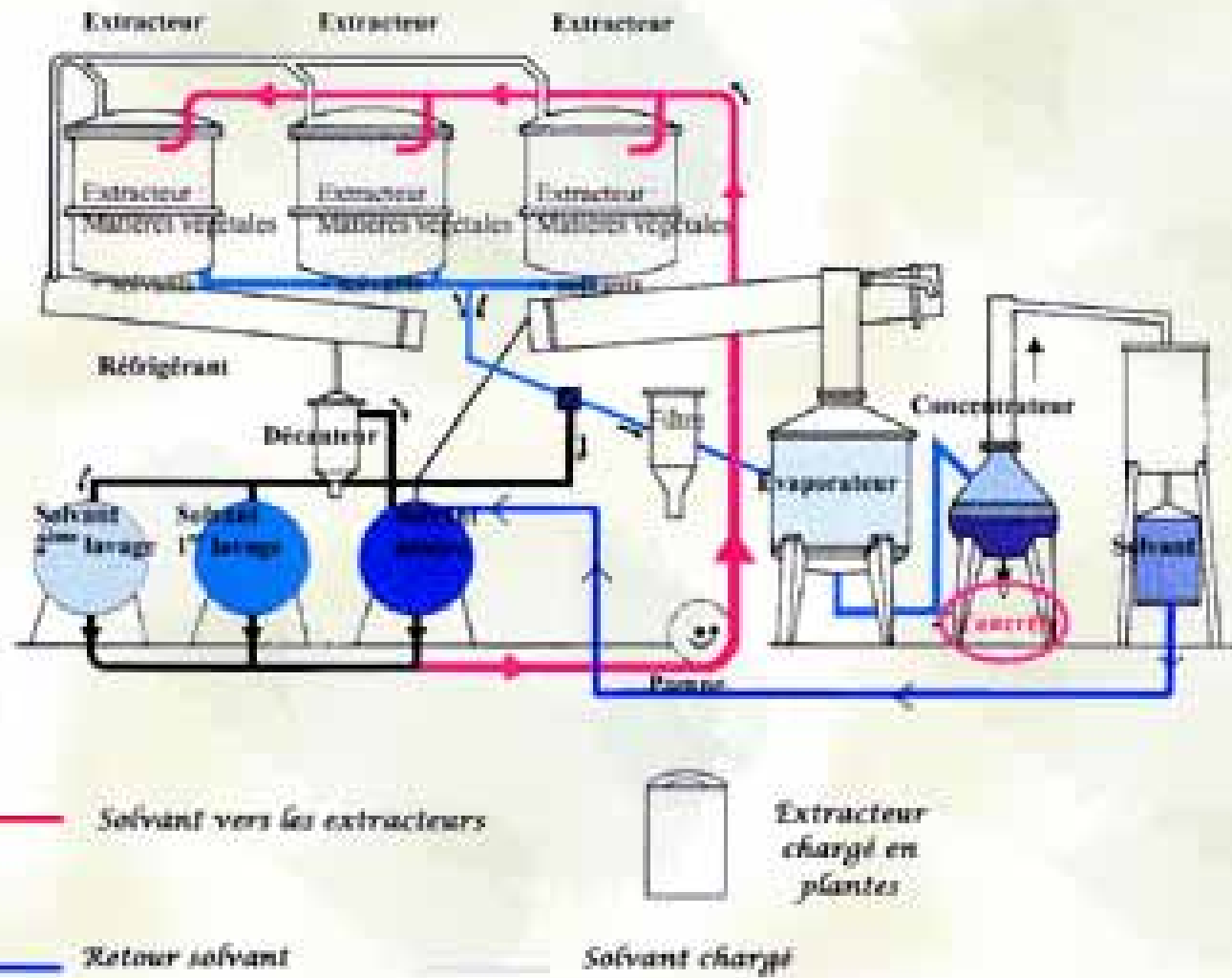
Méthodes d'extraction

- Hydro distillation
 - ◆ *Les huiles essentielles*
- Extraction aux solvants volatils
 - ◆ *Alcools polaires* ex: éthanol ...
 - ◆ *Alcools apolaires* ex: hexane, chlorure de méthylène benzène*, substitut de benzène... (* = dans le passé)
 - ➔ – **Concrètes > Absolues**
- Extraction au dioxyde de Carbone

Alambic



Extracteur au solvant



Les risques rencontrés par le personnel des usines de la profession

- Mêmes risques que dans les autres industries:
 - ◆ Physique, déplacement.....
- Le risque feu / explosion
- Le risque produits

Les produits mis en œuvre dans les usines

- Solvants d'extraction:
 - ◆ Origine:
 - ◆ Pétrochimie / agriculture
- Matières premières:
 - ◆ Origine:
 - ◆ Végétale / Animale / Chimique
- Autres produits:
 - Nettoyants, produits de maintenance
 - Agents de séparation : *ex:terre de diatomée...*

Les dangers présentés par ces produits

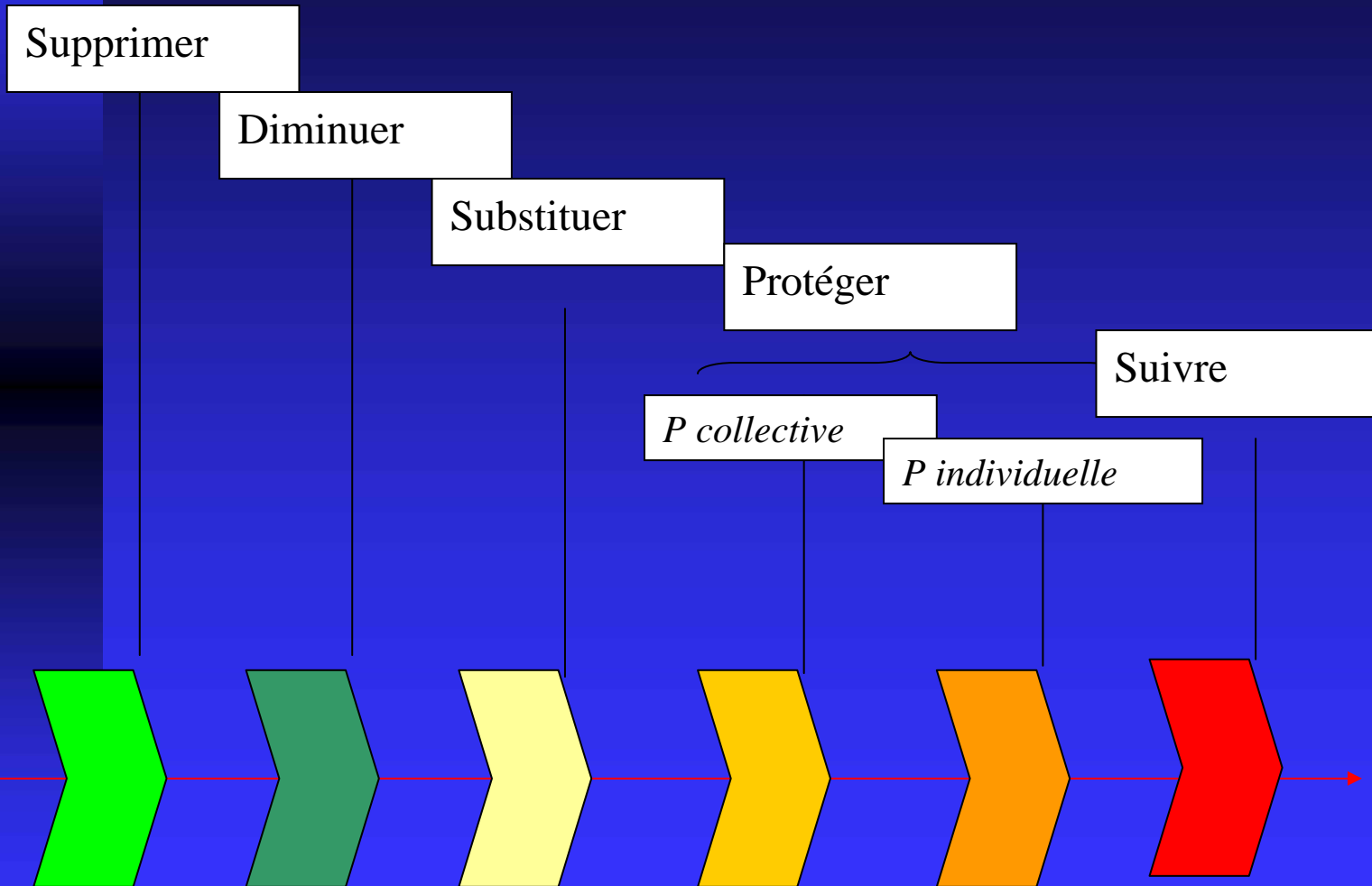
- ◆ Produits inflammables
- ◆ Produits toxiques
- ◆ Produits CMR
- ◆ Produits allergènes

Immédiat		Long terme
X		
X	I	X
		X
X		X

Comment identifier les risques?

- Connaissance du danger
 - ◆ Fiches données de sécurité
 - ◆ Bibliographie
 - ◆ Expérience
 - ◆ Etudes de sécurité des installations.....
- Evaluation de l'exposition des operateurs
 - ◆ Fiche individuelle exposition + métrologie
 - ◆ Etude de poste
 - ◆ Analyses atmosphère dans les ateliers

Comment prévenir ?





Citrus aurantium bergamia

Fin