



Fiche d'aide
au repérage
FAR 42

Cuisson d'aliments dans des bains de friture

fiche d'aide au repérage

> Cette fiche ne recense que les postes identifiés à risque cancérigène pour l'activité concernée. Chaque établissement mènera sa propre évaluation du risque.

Activités Sources d'émissions (1)	Cancérogènes avérés ou <i>suspectés</i> (2)	Probabilité de présence (3)	Commentaires
Cuisson	Acrylamide Formaldéhyde Acétaldéhyde	Possible Possible Possible	Produits susceptibles d'être émis lors de la cuisson par friture. Provenant de la décomposition d'acides gras ou se formant par interaction entre les différents constituants des aliments, leur probabilité d'apparition augmente avec la température de cuisson, particulièrement à partir de 180°C.
	Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)	Possible	
Nettoyage et désinfection des équipements	Formaldéhyde	Possible	Présent dans la composition de certains produits de nettoyage. Depuis le 1er mai 2012, les solutions à base de formol sont interdites pour la désinfection des surfaces en contact avec les denrées alimentaires.
	Rayonnement ultraviolet (UV)	Possible	Exposition lors de la mise en œuvre des procédés de dégraissage des hottes d'aspiration par irradiation UV.
Récupération et stockage des huiles usagées (avant élimination)	Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)	Possible	Composés présents dans les huiles usagées.

(1) Cette liste recense les principaux types de postes, de tâches et de sources d'émissions exposant potentiellement à des agents cancérigènes et ne prétend pas à l'exhaustivité.

(2) **Cancérogène avéré** = UE Catégorie 1A ou 1B, CIRC 1 ou 2A **Cancérogène suspecté** = UE Catégorie 2 ou CIRC 2B

(3) Probabilité de présence : probabilité de trouver le polluant (généralisé ou utilisé) dans l'ensemble du secteur d'activité concerné, et non pas à un poste de travail ou un procédé donné (ce n'est pas une quantification de l'exposition potentielle).

Pour en savoir plus

Dossier web du site INRS « Agents chimiques CMR »

<http://www.inrs.fr/risques/cmr-agent-chimiques/ce-qu-il-faut-retenir.html>

Dossier web du site INRS « Cancers professionnels »

<http://www.inrs.fr/risques/cancers-professionnels/ce-qu-il-faut-retenir.html>

Page web du site INRS « Cancers professionnels. Classifications existantes »

<http://www.inrs.fr/risques/cancers-professionnels/classifications-existantes.html>

Monographie du CIRC « Household use of solid fuels and high-temperature frying » (Volume 95)

<http://monographs.iarc.fr/ENG/Monographs/vol95/mono95.pdf>

Article de la revue Travail & Sécurité de l'INRS « Hottes de cuisine. Quand les UV s'attaquent aux graisses », extrait du dossier « Rayonnements optiques artificiels. Premiers pas en terre méconnue » (n° 722, novembre 2011, pp. 34-35)

<http://www.inrs.fr/media.html?reflNRS=TS722page18>

Fiche établie par la CNAMTS, l'INRS et un groupe d'ingénieurs-conseils, contrôleurs de sécurité et conseillers médicaux des CARSAT, CRAM et CGSS. Elle est appelée à être modifiée en fonction de l'évolution des connaissances toxicologiques et des techniques utilisées. En cas de détection d'autres agents cancérigènes dans cette activité, veuillez contacter : site.web@inrs.fr ou votre interlocuteur à la CARSAT.