

BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 28 – Décembre 2004

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 1 Sécurité alimentaire

Notice n° : 2004-2863

Collecte de données sur la présence des HAP dans les aliments

Collection of occurrence data on polycyclic aromatic hydrocarbons in food

Lambré C. * and Muller T.

Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments

Reports on tasks for scientific cooperation, 2004-10, 456 p. - *Texte en Anglais*

Adresse Internet :

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-12_final_report_pah_en.pdf

● Résumé

Le but de ce travail était d'une part de collecter les données disponibles sur les niveaux de HAP dans les aliments et d'autre part d'essayer d'évaluer des niveaux d'exposition de la population des différents pays participants. Le rapport s'est axé sur le benzo(a)pyrène (BaP). Compte tenu des différentes approches utilisées pour la collecte des données et des différentes quantités d'information disponibles, aucune conclusion précise n'a pu être tirée. Les plus hauts niveaux de BaP ont été trouvés dans les groupes d'aliments suivants : fruits séchés, huile de grignons d'olive, poissons fumés, huiles de pépins de raisin, produits de viande fumés, mollusques frais, épices/sauces et condiments.

Adresse Internet des Annexes :

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-12_final_report_pah_annex1-5_en.pdf

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-12_final_report_pah_annex6_en.pdf

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-12_final_report_pah_annex7_en.pdf

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-12_final_report_pah_annex8-9_en.pdf