

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 53 – Septembre 2010

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2010-5332

Mise à jour des résultats de la surveillance des niveaux de furanes dans les aliments (Question n°: EFSA-Q-2010-00791)

European Food Safety Authority; Update of results on the monitoring of furan levels in food

EFSA Journal, EFSA, 2010, 8(7):1702 p. 1-18 - Texte en Anglais



<http://www.efsa.europa.eu/fr/scdocs/doc/1702.pdf>

● Résumé

Ce rapport vient compléter les données déjà présentées en 2009 par l'EFSA (cf. notice 2009-4991 - Bibliomer n° 48). Ce rapport présente les données de concentration en furanes de 4 186 échantillons analysés entre 2004 et 2009 par 17 Etats membres et la Norvège.

Les valeurs les plus hautes ont été trouvées dans le café (jusqu'à 6 900 µg/kg). Pour les autres catégories analysées, les aliments pour bébés arrivaient en 1^{ère} position (224 µg/kg), suivis des soupes (225 µg/kg). Des valeurs dépassant les 100 µg/kg ont été trouvées dans les produits céréaliers, dans les produits de la pêche (par exemple, maquereaux, sardines à la tomate), dans les produits à base de viande, dans des soupes et dans des sauces. A noter que les valeurs moyennes pour les catégories autres que le café sont assez basses de 3,2 µg/kg à 40 µg/kg. Les produits transformés à base de lait ont des teneurs moyennes basses (6 µg/kg).

Les furanes sont donc présents dans une variété d'aliments subissant un traitement thermique, notamment le café et les conserves (y compris les aliments pour bébés en bocaux).

Pour les plans de surveillance ultérieurs, l'EFSA recommande aux États membres de cibler les aliments pour lesquels les données sont limitées et d'inclure si possible l'analyse des échantillons avant et après préparation pour la consommation, avec une indication précise de la durée, de la température et du mode de préparation.