

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 58 – Juillet 2011

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

Notice n° : 2011-5674

## **Rapport scientifique de l'EFSA du 9 février 2011 concernant les résultats de la surveillance des substances perfluoroalkylées dans les denrées alimentaires sur la période 2000-2009 (Question n° : EFSA-Q-2010-00788)**

*European Food Safety Authority ; Results of the monitoring of perfluoroalkylated substances in food in the period 2000 - 2009*

*The EFSA Journal, EFSA, 2011, 9 (2) : 2016, p. 1-34 - Texte en Anglais*



<http://www.efsa.europa.eu/fr/efsajournal/doc/2016.pdf>

### ● Résumé

Les substances perfluoroalkylées (PFAS) sont des composés constitués d'une chaîne alkyl hydrophobe entièrement ou partiellement fluoré et d'une extrémité hydrophile. Compte tenu de leur stabilité thermique et chimique, ils sont utilisés pour de nombreux usages (ex. agents de nettoyage, agents d'imprégnation pour textiles, tapis, papier, emballage, meubles, peintures et vernis, mousses extinctrices d'incendies, cires, agents de polissage des sols). Plusieurs de ces substances sont reconnues comme étant persistantes dans l'environnement. Elles peuvent entraîner des effets sur la santé. L'exposition humaine se fait à travers la consommation de denrées ou de boissons contaminées et par inhalation.

L'EFSA a analysé les résultats de 4 881 prélèvements effectués par 7 Etats membres entre 2000 et 2009. Seuls 11,8 % de ces résultats étaient des résultats quantifiés. 17 PFAS ont été retrouvées. Ces substances sont principalement trouvées dans les abats issus de poissons (68 %), dans les abats d'animaux terrestres (64 %), dans la viande (22 %), dans les mollusques (20 %), les crustacés (17 %) et la chair de poisson (9,7 %). La contamination la plus élevée tant en termes de fréquence que de niveaux moyens a été trouvée dans la viande et les abats de gibier, les poissons et autres produits de la mer, tandis que la viande et les abats d'animaux d'élevage sont moins contaminés.

Afin d'établir une évaluation correcte de la présence des PFAS dans les aliments et les boissons, des améliorations sont nécessaires en ce qui concerne les méthodes analytiques, l'échantillonnage et les collectes de données. Il est nécessaire par exemple de collecter plus de données pour les catégories de denrées où le nombre d'échantillons était limité mais où la fréquence de contamination était élevée (crustacés, mollusques) et pour les catégories de denrées avec une faible contamination mais à forte consommation (eau et autres boissons, aliments infantiles). De plus, compte tenu que les PFAS peuvent migrer dans l'aliment à partir des emballages, il est important de collecter plus de données sur les denrées prêtes à consommer et sur les denrées préemballées.

Les échantillons ont été analysés pour différents groupes de PFAS. Par conséquent, il n'a pas été possible de calculer et de comparer la somme de ces PFAS. Des études complémentaires sont donc nécessaires afin d'établir les PFAS les plus représentatives. A noter que les analyses utilisées dans ce rapport proviennent de plans de surveillance (au hasard) et de plans de contrôle ciblés. Par conséquent, il faut interpréter les résultats avec précaution.