

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° : 2011-5677

Déclaration résumant les conclusions et recommandations des avis sur la sécurité sanitaire des aliments ionisés adoptés par les Groupes scientifiques BIOHAZ et CEF

European Food Safety Authority ; statement summarising the conclusions and recommendations from the opinions on the safety of irradiation of food adopted by the BIOHAZ and CEF panels

The EFSA Journal, EFSA, 2011, 9 (4) : 2107, p. 1-155 - Texte en Anglais



<http://www.efsa.europa.eu/fr/efsajournal/doc/2107.pdf>

● Résumé

Dans un avis complet destiné aux responsables politiques de l'UE, les experts scientifiques de l'EFSA ont examiné l'efficacité et la sécurité microbiologique de l'ionisation des aliments, ainsi que les risques possibles associés à la formation de plusieurs substances chimiques résultant de ce procédé.

L'ionisation des aliments peut être utilisée pour éliminer des bactéries à l'origine d'intoxications alimentaires. Les experts du groupe BIOHAZ de l'EFSA ont conclu que l'utilisation de l'ionisation des aliments n'engendre pas de risque microbiologique pour le consommateur. En outre, la plupart des substances qui se forment dans les aliments à la suite d'une ionisation apparaissent également au cours d'autres types de transformation des aliments, avec des niveaux comparables à ceux observés, par exemple, lors du traitement thermique des aliments. Ils signalent qu'actuellement, seules des quantités très limitées d'aliments consommés en Europe sont traitées par ionisation.

Les seuls nouveaux éléments probants pointant vers de possibles effets nocifs pour la santé concernent certaines études récentes réalisées chez des chats nourris exclusivement avec de l'alimentation animale ayant été ionisée à des niveaux extrêmement élevés. Des études plus approfondies seraient nécessaires pour évaluer l'éventuelle pertinence de ces études pour la santé humaine.

Les groupes scientifiques recommandent que les décisions concernant cette technologie prennent en compte d'autres facteurs que les catégories d'aliments tels que les bactéries concernées, le niveau requis de réduction bactérienne, l'état de l'aliment (réfrigéré, surgelé ou séché) ou le contenu en graisses ou en protéines de l'aliment.