

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 61 – Janvier 2012

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

Notice n° : 2012-5898

**Avis du Groupe scientifique sur les additifs alimentaires et les sources de nutriments ajoutées aux aliments du 21 septembre 2011 sur la réévaluation du butylhydroxyanisole (BHA) (E 320) en tant qu'additif alimentaire (Question n° : EFSA-Q-2011-00343)**

*Scientific Opinion on the reevaluation of butylated hydroxyanisole-BHA (E 320) as a food additive*

**EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (A.NS)**

2011, 9(10):2392, 49 p. - Doi :10.2903/j.efsa.2011.2392. - *Texte en Anglais*

■ <http://www.efsa.europa.eu/fr/efsajournal/doc/2392.pdf>

## ○ Référence bibliographique enrichie

La DJA du BHA a été revue et fixée à 1 mg/kg de poids corporel/j, au lieu de la valeur temporaire de 0,5 qui avait été fixée en 1989 au niveau international et communautaire. L'EFSA conclut qu'aux doses d'emploi actuelles, les estimations d'exposition montrent que l'exposition alimentaire au BHA des enfants et des adultes est peu susceptible de dépasser la DJA.

**N.B.** Le BHA est utilisé comme antioxydant dans certaines denrées alimentaires, dont notamment dans les huiles de poisson, les soupes, potages et bouillons déshydratés et les sauces.