

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : **62 – Mars 2012**

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

Notice n° : **2012-5958**

## **Avis de l'ANSES du 24 novembre 2011 relatif à une demande d'appui scientifique et technique concernant l'élaboration d'un plan de surveillance du furane (Saisine n° 2011-SA-0186)**

**Anses**

Avis scientifique

**ANSES, 2011**, 7 p.

■ <http://www.anses.fr/Documents/RCCP2011sa0186.pdf>

### ● **Résumé**

La DGAL a saisi l'ANSES en lui demandant :

- de confirmer l'intérêt de réaliser un plan de surveillance du furane en 2012 au vu des travaux déjà conduits par ailleurs au plan international (JECFA), communautaire (EFSA) et national (EAT infantile),
- d'indiquer si le choix des catégories de produits retenus a priori (produits en conserve ou en bocaux à base de viande et de poisson) était justifié,
- d'indiquer si l'analyse devait être également réalisée sur d'autres catégories d'aliments,
- de proposer une stratégie d'échantillonnage à mettre en place (types et nombres de produits à analyser, mode de préparation des produits, répartition géographique, fréquence de prélèvements).

L'ANSES estime qu'il est nécessaire de mettre en œuvre un plan de surveillance du furane dans les denrées alimentaire. Ce plan de surveillance doit concerner en priorité les aliments faisant l'objet d'un traitement thermique au cours de leur fabrication (stérilisation, cuisson, déshydratation, ...) et étant les plus consommés par la population française.

L'ANSES propose, à l'annexe 1 de l'avis, une liste non exhaustive de denrées : soupe de poisson, conserves et bocaux à base de viande et poisson, légumes appertisés, plats cuisinés appertisés, sauces et condiments et fruits au sirop, par exemple.

Concernant la stratégie d'échantillonnage, l'ANSES indique qu'il est inutile pour le moment de définir une répartition géographique ou une répartition dans le temps compte tenu du manque d'informations en France sur les niveaux de contaminations en furane des aliments.

Compte tenu de l'influence des méthodes de préparation et des modes de conditionnement sur les niveaux de furane mesurés dans les aliments, l'ANSES estime utile de réaliser des analyses sur des pools d'échantillons et fixe le nombre d'échantillons de ces pools et le nombre de répétitions à effectuer.

Enfin, l'ANSES précise que la problématique de la présence de néoformés au cours du traitement thermique des aliments concerne le furane, mais également d'autres substances et qu'il serait nécessaire de mettre en œuvre une approche plus globale d'évaluation et de hiérarchisation des risques.