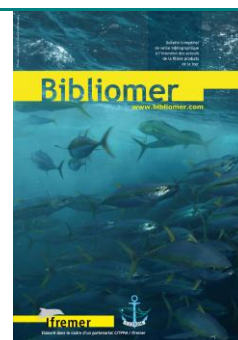


Bibliomer n° : 65 – Décembre 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2012-6182



### **Avis de l'ANSES du 14 septembre 2012 relatif aux analyses de retardateurs de flamme bromés (RFB) à mettre en œuvre dans le cadre des prochains plans de surveillance (saisine n° 2010-SA-0225)**

**Anses**

Avis scientifique

2012, p. 1-12

■ <http://www.anses.fr/Documents/RCCP2010sa0225.pdf>

#### ● **Résumé**

Dans son avis, l'ANSES rappelle ce que sont les retardateurs de flamme bromés (RFB). Elle précise que cette famille regroupe notamment les composés suivants :

- l'hexabromocyclododécane (HBCD),
- les polybromodiphényléthers (PBDE) dont seul le déca-BDE (BDE-209) reste autorisé en Europe (hors appareils électriques et électroniques),
- le tétrabromobisphénol A (TBBPA),
- les polybromobiphényles (PBB), interdits en Europe et n'étant plus produits depuis 2000.

Aucune réglementation européenne ne fixe de limites réglementaires dans les denrées alimentaires pour ces retardateurs de flamme. L'AFSSA avait émis en 2006 un avis sur le risque alimentaire lié à ces contaminants. Dans cet avis, l'AFSSA recommandait de surveiller, dans les denrées alimentaires, la teneur en certains retardateurs de flamme (PBDE, HBCD, TBBPA). La DGAL avait donc mis en œuvre en 2008 et 2009 des plans de surveillance sur ces substances.

La DGAL a saisi l'ANSES en septembre 2010 pour avoir un avis sur les analyses des RFB à mettre en œuvre dans le cadre de ses prochains plans de surveillance. Dans sa saisine, la DGAL souhaitait savoir s'il était nécessaire de reconduire un plan de surveillance, de définir un plan spécifique pour les produits de la mer importés et demandait également à l'ANSES de définir le nombre de prélèvements nécessaire dans la filière avicole compte tenu de résultats ponctuels très élevés dans certaines matrices aviaires.

Dans son avis, l'ANSES répond retardateur de flamme par retardateur de flamme. Ainsi, elle indique que :

- pour les HBCD, il est nécessaire de suivre ces contaminants dans différentes denrées alimentaires et notamment celles d'origine animale (en priorité œufs, viande de volaille, poissons et viande bovine et porcine).
- pour les PBDE, il est pertinent de mettre en place un plan de surveillance sur 8 PBDE (28, 47, 99, 100, 153, 154 et 183 et 209) en ciblant en priorité les aliments les plus contributeurs (poissons et produits laitiers). Ce plan de surveillance serait mis en place dans l'attente d'une caractérisation plus précise du danger lié aux mélanges de PBDE ainsi que de leurs potentiels effets additifs avec les PCB-NDL.
- pour le TBBPA, il est nécessaire de mettre en place un plan de surveillance. L'ANSES propose de faire ce suivi tout d'abord sur les échantillons collectés (poissons ou lait) dans le cadre de l'Étude de l'alimentation totale française 2 (EAT2).
- pour les PBB, un plan de surveillance n'est pas justifié.

Enfin, l'ANSES considère qu'un plan de surveillance spécifique aux produits de la mer importés n'est pas non plus justifié.

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,  
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTPM