# Hydrocarbures d'huiles minérales dans les denrées alimentaires



## Que sont les hydrocarbures d'huiles minérales?

Les hydrocarbures d'huiles minérales (MOH) constituent un groupe diversifié de composés chimiques issus principalement de la distillation et du raffinage du pétrole.

Ils se divisent en deux catégories principales en fonction de leur structure chimique:

- les hydrocarbures saturés d'huiles minérales (MOSH)
- les hydrocarbures aromatiques d'huiles minérales (MOAH)





**Aliments pour** nourrissons



Légumineuses, noix, graines oléagineuses et épices

#### Chips, repas/salades prêts à consommer

**Produits** 

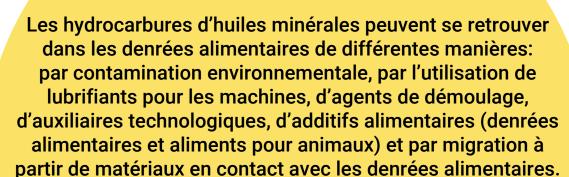
laitiers

Huiles

végétales







La couleur orange indique les denrées alimentaires qui sont la principale source d'exposition aux MOSH et aux MOAH pour la population.



Poisson en conserve



Chocolat (et produits à base de chocolat)

## Incidence sur la santé

L'incidence possible des MOH sur la santé humaine varie considérablement. Les MOSH, dont on sait qu'ils s'accumulent dans le foie et le système lymphoïde, ne présentent pas de risque pour la santé publique aux niveaux actuels d'exposition alimentaire. Un type de MOAH peut contenir des substances génotoxiques susceptibles d'endommager l'ADN des cellules et peut provoquer un cancer. Pour des substances telles que celles-ci, un niveau de sécurité ne peut être établi.

### L'UE en action

Dans le système de l'UE, différents acteurs travaillent en étroite collaboration pour protéger la santé publique en évaluant et en gérant les risques ainsi qu'en surveillant la présence de MOH dans nos denrées alimentaires.



L'EFSA évalue les risques pour l'être humain posés par les MOH tout au long de la chaîne alimentaire. Les données sur leur présence dans les denrées alimentaires sont recueillies au moyen d'une collecte continue de données.



Les règlements de l'UE exigent que les États membres contrôlent la présence de MOH dans les denrées alimentaires en observant les conseils du Centre commun de recherche de la Commission européenne.



La Commission européenne et les États membres prennent les travaux de l'EFSA en considération dans le cadre des actions menées en matière de gestion des risques.







ISBN 978-92-9499-620-6 | doi:10.2805/00482 | TM-04-23-869-FR-N

www.efsa.europa.eu

L'EFSA est l'organisme de l'UE chargé de l'évaluation des risques pour la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux. En étroite collaboration avec les autorités nationales et en consultation ouverte avec les parties prenantes, l'EFSA fournit des avis scientifiques indépendants ainsi qu'une communication claire sur les risques existants et émergents.

omme source des documents.

Crédits photo: Shutterstock.com

© 2023 - Autorité européenne de sécurité des aliments – EFSA. La réutilisation est autorisée, à condition que l'EFSA soit mentionnée c

