

CONTROLE A L'ÉCHELLE EUROPEENNE DES CONTAMINANTS DANS LA CHAINE ALIMENTAIRE



LES CONTAMINANTS CHIMIQUES SONT ...

... des substances présentes de manière involontaire dans l'alimentation humaine et animale du fait de la production, du traitement, de la manipulation ou du transport des aliments, ou résultant d'une contamination environnementale de l'air, du sol ou de l'eau.

Principaux types



Toxines naturelles

Elles sont produites par des champignons, des algues ou des plantes, y compris certaines mauvaises herbes et le plancton marin.



Contaminants environnementaux

Ce sont des produits chimiques destinés à l'industrie ou aux consommateurs présents dans l'air, le sol et l'eau.



Contaminants liés aux processus de transformation

Ils se forment pendant la transformation des denrées alimentaires, par exemple la cuisson à haute température.



Métaux & substances inorganiques

Ils comprennent le plomb, le mercure et des substances telles que les nitrates ou le fluor.



Autres contaminants

On peut citer par exemple les médicaments vétérinaires non autorisés.

Sécurité des consommateurs

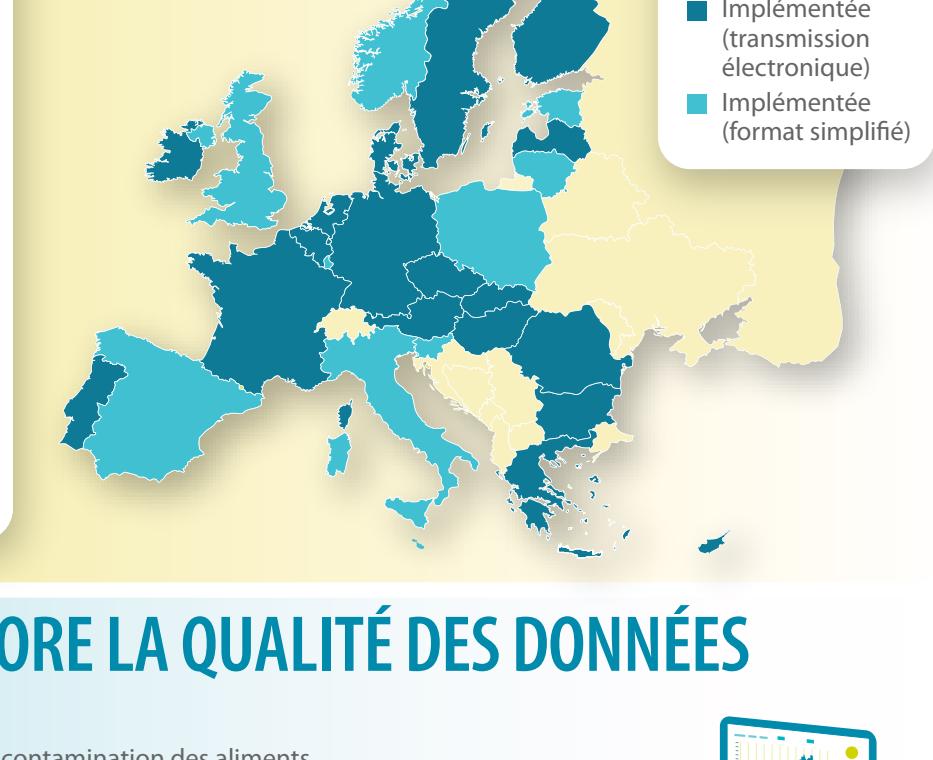
Les teneurs en contaminants dans les aliments sont souvent très faibles et sans danger pour les consommateurs.

Cependant, certains contaminants peuvent causer des effets tels qu'une intoxication alimentaire ou encore, leur accumulation sur une longue durée est susceptible de nuire à la santé de l'homme et de l'animal.



DES DONNÉES COMPARABLES DANS TOUTE L'EUROPE

- Les pays européens contrôlent les taux de contaminants présents dans l'alimentation humaine et animale.
- Ces données sont utilisées pour évaluer l'exposition des personnes et des animaux aux contaminants.
- Depuis 2010, la plupart des pays soumettent des données à l'EFSA en utilisant la **description type des échantillons** (SSD).
- La SSD est un **format de signalement standardisé** pour la transmission de données analytiques à l'EFSA.

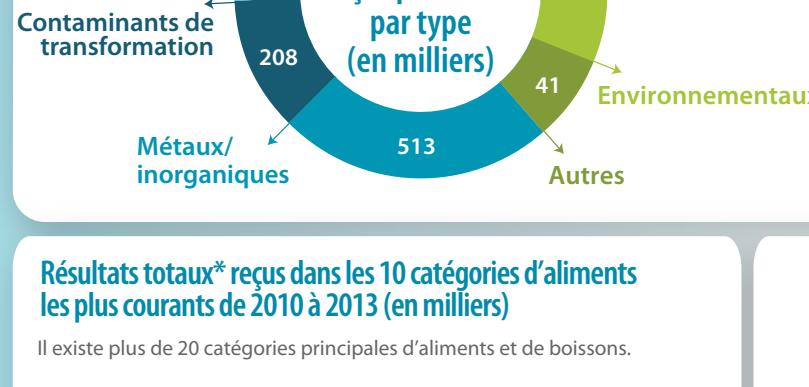


CE SYSTÈME AMÉLIORE LA QUALITÉ DES DONNÉES UTILISÉES POUR:

- Comprendre la fréquence et le niveau de contamination des aliments
- Estimer l'exposition des consommateurs et identifier les populations les plus exposées
- Protéger la santé publique en limitant les contaminants dans les denrées alimentaires
- Évaluer les programmes de prévention, de réduction et de contrôle



Données reçues de 2010 à 2013 (depuis l'introduction de la SSD)



Résultats totaux* reçus dans les 10 catégories d'aliments les plus courants de 2010 à 2013 (en milliers)

Il existe plus de 20 catégories principales d'aliments et de boissons.

Poissons/fruits de mer	343
Viandes/produits à base de viande	331
Sucres/confiseries	245
Graines/produits céréaliers	179
Légumes/champignons	152
Graisses animales et végétales/huiles	147
Légumineuses/fruits à coques/graines oléagineuses	123
Lait/produits laitiers	115
Eau potable	93
Œufs/ovoproduits	87



*Les «résultats» sont le nombre de résultats analytiques communiqués, à l'exclusion des données non validées.

Au sein de l'Union européenne (UE), l'EFSA constitue la pierre angulaire de l'évaluation des risques relatifs à la sécurité des aliments destinés à l'alimentation humaine et animale. 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.

www.efsa.europa.eu