

Direction de l'évaluation des risques

Groupe de travail **« Evaluation des substances et procédés soumis à autorisation en** **alimentation humaine - ESPA »**

Procès-verbal de la réunion par téléconférence* **du « 19 mars 2020 »**

Considérant le décret n° 2012-745 du 9 mai 2012 relatif à la déclaration publique d'intérêts et à la transparence en matière de santé publique et de sécurité sanitaire, ce procès-verbal retranscrit de manière synthétique les débats d'un collectif d'experts qui conduisent à l'adoption de conclusions. Ces conclusions fondent un avis de l'Anses sur une question de santé publique et de sécurité sanitaire, préalablement à une décision administrative.

Les avis de l'Anses sont publiés sur son site internet (www.anses.fr).

Etaient présent(e)s :

- Membres
 - Mmes. Marie-Christine Chagnon, Véronique Coma, Florence Lacoste, Anne Platel.
 - MM. Claude Atgié (président), Sébastien Antherieu, Michel Baccaunaud, Jalloul Bouajila, Nicolas Cabaton (vice-président), Ronan Cariou, Dany Chevalier, Michel Linder, Eric Marchioni, Didier Montet, Philippe Saillard, Patrick Sauvegrain, François Zuber.
- Agents de l'Anses.

Etaient excusé(e)s, parmi les membres du collectif d'experts :

- Mme. Elmira Arab-Tehrany.
- MM. Franck Cleymand, Georges Lognay.

Présidence

M Claude Atgié assure la présidence de la séance pour la journée.

1. ORDRE DU JOUR

Les expertises ayant fait l'objet d'une finalisation et d'une adoption des conclusions sont les suivantes :

1. Demande d'appui scientifique et technique (AST) relatif à la mise en place à l'échelle industrielle de l'emploi d'acide peracétique sur des oignons destinés à la déshydratation (Saisine 2020-SA-0021).

*En raison des perturbations générales dans les transports en commun le jour de la réunion, celle-ci a dû être tenue par téléconférence pour certains membres



2. GESTION DES RISQUES DE CONFLITS D'INTERETS

L'analyse des liens déclarés des participants a mis en évidence un conflit d'intérêt de M. François Zuber, qui a été impliqué dans l'élaboration du dossier de demande. M. Zuber quittera la réunion pendant les discussions sur cette saisine. Aucun autre lien d'intérêt n'a été mis en évidence de risques de conflit d'intérêt au regard des points de l'ordre du jour mentionnés ci-dessus.

3. SYNTHÈSE DES DÉBATS, DÉTAIL ET EXPLICATION DES VOTES, Y COMPRIS LES POSITIONS DIVERGENTES

Point 1 .1

Synthèse des discussions du GT ESPA

M. François Zuber quitte la réunion pendant la discussion de cette saisine. Le président vérifie que le quorum est atteint avec 16 membres sur 19 ne présentant pas de risque de conflit d'intérêt au regard des points ayant fait l'objet d'une finalisation et d'une adoption des conclusions.

Les rapports des rapporteurs ont été présentés et discutés lors de la réunion du GT ESPA du 20 février 2020.

L'Anses a émis le 6 décembre 2017 un avis relatif à une autorisation d'emploi d'acide peracétique, en tant qu'auxiliaire technologique, pour le lavage de légumes destinés à la déshydratation, saisine 2017-SA-0146. Dans cet avis, la conclusion soulignait l'absence de risque sanitaire pour les consommateurs d'oignons, d'ails et d'échalotes lavés avec une formulation commerciale à base d'acide peracétique aux concentrations de 250 et 500 mg/L.

Toutefois, cet avis concluait également que, si une mise en œuvre à l'échelle industrielle avait lieu, il convenait d'apporter un retour d'expérience confirmant que les conditions industrielles donnaient les mêmes résultats que ceux obtenus sous les conditions pilotes. Ce retour d'expérience devait également inclure la description des conditions technologiques appliquées à l'échelle industrielle.

La demande d'AST concerne le retour d'expérience sur une fabrication industrielle déployée pour la campagne 2018 dans une usine française de fabrication d'oignons déshydratés.

La dose d'acide peracétique employée dans la mise en œuvre du lavage d'oignons est de 500 mg/L dans les bains de lavage. La solution d'auxiliaire technologique a été utilisée lors de l'opération unitaire (OU) de lavage des végétaux entiers ou découpés, avant l'OU de rinçage et le GT ESPA estime que le pétitionnaire apporte les informations nécessaires sur les conditions de traitement des légumes concernés. En fin de procédé, les oignons traités sont rincés à l'eau claire par aspersion.

Le dossier précise que l'ajout de l'auxiliaire technologique est fait à l'aide de pompes doseuses et qu'il n'y a pas de protection particulière des opérateurs.

Le GT ESPA remarque que les conditions de traitement et les méthodes analytiques dans cet essai sont les mêmes que celles déjà évaluées par le GT ESPA en 2017, lors de l'examen de la saisine précédente. Ces conditions et méthodes ont été considérées comme acceptables à cette occasion et le GT ESPA n'a pas identifié dans le rapport des rapporteurs des raisons les remettant en question.

La composition de l'auxiliaire technologique testé dans cet essai industriel était légèrement différente de celle de l'auxiliaire technologique testé lors de l'examen de la saisine 2017-SA-0146, mais le GT ESPA considère que ces compositions sont très proches et pas de nature à influencer les résultats des tests industriels par rapport aux tests pilotes.

L'effet du traitement sur la composition des oignons a été suivi par l'évolution de marqueurs (sucres, polyphénols, vitamine C, les folates et le furfural) et a été suivi dans trois lots d'essais, avec prélèvement d'un échantillon à plusieurs points du procédé.



Aucun changement majeur n'a été constaté dans les concentrations des marqueurs biochimiques analysés. Une hétérogénéité assez importante a été observée qui peut être expliquée par les différences dans les compositions des oignons en fonction de la période de collecte ou/et par la fluctuation dans la maîtrise des conditions opératoires au niveau industriel. Ces résultats confirment ceux acquis à l'échelle pilote menés dans la première demande.

Les mesures des résidus de l'auxiliaire technologique ont été faites sur les trois lots d'essais mentionnés plus haut, dans un échantillon des produits finaux déshydratés avec ou sans traitement avec l'auxiliaire technologique. Les analyses conduites ont toutes été inférieures aux limites de détection (LOD) des méthodes appliquées pour mesurer l'acide peracétique (LOD 5,5 mg/L) et le peroxyde d'hydrogène (LOD 0,55 mg/L). Ces mesures résiduelles sont identiques à celles obtenues dans les essais pilotes objet de l'avis de l'Anses de 2017.

Le GT ESPA estime que dans la mesure où les résultats analytiques rapportés disponibles sont les mêmes que ceux utilisés pour les calculs d'exposition dans l'avis Anses de 2017 pour les oignons, les échalotes et l'ail déshydratés. Il peut donc être conclu que sous l'hypothèse d'une consommation d'oignon sous forme déshydratée équivalente à celle de ces mêmes produits frais, l'exposition calculée dans la population française âgée de 35 à 49 ans est faible (environ 180 fois inférieure) par rapport à la dose sans effet indésirable observé (DSEIO) de 0,75 mg acide peracétique/kg poids corporel/jour retenue dans l'avis de l'Anses de 2017, même chez les plus forts consommateurs au 95^{ème} centile.

Le GT ESPA conclut que les données supplémentaires apportées, correspondant à une mise en œuvre industrielle de la préparation d'oignons, confirment que l'emploi de la formulation commerciale appliquée dans l'essai industriel objet de cet AST, ne présente pas de risque sanitaire pour le consommateur dans les conditions de la mise en œuvre industrielle décrite, en y incluant l'étape de rinçage final prévue dans la législation française en vigueur¹.

L'avis est présenté, discuté et amendé à cette réunion. Le président du CES propose une étape formelle de validation avec délibération et vote. Il rappelle que chaque expert donne son avis et peut exprimer une position divergente. Les membres du GT ESPA valident l'avis à l'unanimité des présents.

M le professeur Claude ATGIE
Président du GT ESPA

¹ Arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires. Version consolidée.