

**GT Groupe de travail GT Evaluation des substances et procédés soumis à autorisation en alimentation humaine - GT ESPA 2018-2021**

**Procès-verbal de la réunion  
du 18 février 2021**

*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](http://www.anses.fr)).*

**Etaient présents le 18 février 2021 - Matin :**

Monsieur Claude ATGIE (président de séance)

Monsieur Sébastien ANTHERIEU, Monsieur Michel BACCAUNAUD, Monsieur Jalloul BOUJILA, Monsieur Nicolas CABATON, Monsieur Ronan CARIOU, Madame Marie-Christine CHAGNON, Monsieur Dany CHEVALIER, Madame Véronique COMA, Monsieur Georges C. LOGNAY, Monsieur Eric MARCHIONI, Monsieur Didier MONTET, Monsieur Patrick SAUVEGRAIN, Monsieur François ZUBER.

Coordination scientifique de l'Anses.

**Etaient absents ou excusés :**

Madame Elmira ARAB TEHRANY, Monsieur Franck CLEYMAND, Madame Florence LACOSTE, Monsieur Michel LINDER, Madame Anne PLATEL, Monsieur Philippe SAILLARD.

**Présidence**

Monsieur Claude ATGIE assure la présidence de la séance pour la journée.

**1. ORDRE DU JOUR**

L'expertise ayant fait l'objet d'une finalisation et d'une adoption des conclusions est la suivante :

**Saisine 2020-SA-0147 :**

Demande d'avis relatif à une demande d'autorisation d'essais dans des conditions industrielles d'une solution d'acide peracétique, en tant qu'auxiliaire technologique, pour le lavage avant surgélation des fruits rouges destinés à la transformation.

## 2. GESTION DES RISQUES DE CONFLIT D'INTERETS

Le président, après avoir vérifié en début de réunion que les experts n'ont pas de nouveaux liens d'intérêts à déclarer, précise que l'analyse des liens déclarés a mis en évidence un conflit et un lien au regard du point de l'ordre du jour mentionné ci-dessus. Monsieur François ZUBER se trouve en conflits d'intérêt sur la saisine 2020-SA-0147 et Monsieur Philippe SAILLARD a déclaré un lien d'intérêt sur la saisine 2020-SA-0147. Monsieur François ZUBER ne participera pas aux discussions du GT ESPA sur cette saisine. Monsieur Philippe SAILLARD est excusé et n'est pas présent à cette réunion.

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

### 3.1. Point 1

#### POINT 1

Le président vérifie que le quorum soit atteint avec 13 experts sur 20 ne présentant pas de risque de conflit d'intérêts. Monsieur François ZUBER ne participe pas aux discussions.

Cette saisine visait à demander l'extension d'usage de l'acide peracétique pour la décontamination, avant surgélation, de fruits rouges destinés à la transformation. Les rapports d'expertise ont été examinés lors de la séance du GT ESPA du 21 janvier 2020.

Lors de la réunion du 21 janvier 2020, il a été rappelé que l'acide peracétique est autorisé pour emploi dans diverses matrices végétales, comme le sucre blanc, le blé et le lavage de légumes, d'herbes aromatiques, de poireaux, de l'ail, de l'oignon, de l'échalote et de salades.

Les matrices cibles dans cette demande seraient les baies (cassis, groseille, airelle, myrtille), les drupes (framboise, mûre, grenade, cerise) et les « faux-fruits » (fraise, fraise des bois). La fraise a été choisie comme matrice modèle pour les essais réalisés en pilote. L'auxiliaire technologique sera ajouté lors de l'opération unitaire (OU) de lavage des fruits rouges, avant l'OU de rinçage.

Des conditions à l'échelle pilote ont été testées et aucune différence pour l'ensemble des marqueurs biochimiques n'a été observée à l'issue des essais. Ces marqueurs ont été l'indice de Folin, la vitamine C et ses produits de dégradation, les sucres réducteurs, les anthocyanines et la couleur. De même, les analyses conduites pour quantifier les résidus d'acide peracétique et de peroxyde d'hydrogène ont montré des valeurs inférieures aux limites de quantification des méthodes appliquées.

Du point de vue toxicologique les analyses pour quantifier les résidus d'acide peracétique ont été conduites sur les fraises (matrice modèle) en triplicat et ont montré des valeurs de dosages inférieures à la limite de quantification (LOQ) de la méthode analytique appliquée. Seule l'eau de rinçage contenait des résidus, parfois quantifiables.

Une recherche bibliographique conduite par le GT ESPA n'a pas montré des nouvelles données qui permettraient de modifier la valeur de référence toxicologique (VTR) sur l'acide peracétique, une DSEIO égale à 0,75 mg d'acide peracétique/kg de poids corporel/jour, prise en compte dans les avis précédents du GT ESPA.

En l'absence des données réelles sur la composition en fruits rouges des denrées visées, un calcul d'exposition *per capita* (par habitant) a été réalisé en se fondant sur des données de consommation

de ces trois fruits ensemble estimées par la profession et la LOQ de 1,19 µg/g de la méthode analytique comme reflétant un potentiel taux résiduel, l'exposition journalière à l'acide peracétique serait de 14,4 µg/habitant/jour.

Ce calcul a abouti à estimer que l'exposition à l'acide peracétique résiduel provenant de son emploi pour laver ces trois fruits rouges serait entre 16 146 et 36 458 fois inférieure à la DSEIO de l'acide peracétique. Bien que cette exposition n'intègre que 3 représentants de la gamme de fruits rouges, les données de consommation utilisées sont protectrices car elles supposent que la totalité de la production annuelle est utilisée exclusivement pour la surgélation/transformation. Or, une partie de cette production est vendue au détail et consommée fraîche, et donc n'est pas lavée avec l'auxiliaire technologique. Par ailleurs, la production de ces 3 représentants de fruits rouges ensemble peut être considérée comme la plus importante en volumes annuels.

Le GT ESPA a estimé que les calculs d'exposition aux résidus d'APA et d'H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> permettent d'assurer que la consommation des fruits rouges lavées avec l'auxiliaire technologique dans les essais industriels ne présente pas de risque sanitaire. Toutefois, l'autorisation de réalisation de ces essais doit être accompagnée d'une demande de retour d'expérience dans lequel les conditions opératoires appliquées au niveau industriel et les résultats analytiques sur les taux résiduels de l'auxiliaire technologique ainsi que le suivi des marqueurs doivent être exhaustivement renseignées.

L'évaluation des aspects relatifs à l'efficacité antimicrobienne de l'auxiliaire technologique a été réalisée en interne au sein de l'Unité d'Evaluation des Risques liés aux Aliments (UERALIM) de la Direction de l'Evaluation des Risques (DER), et relue par le président du Comité d'experts spécialisé « Evaluation des risques biologiques dans les aliments » (CES BIORISK). En conclusion, concernant l'évaluation de l'efficacité antimicrobienne, les données expérimentales fournies dans le dossier sont insuffisantes pour pouvoir conclure. Le rapport sur le retour d'expérience devra inclure une analyse statistique des données microbiologiques permettant de valider l'efficacité antimicrobienne de l'auxiliaire technologique dans les conditions réelles d'utilisation.

A la réunion du 18 février 2021, le président propose une étape formelle de validation de l'avis du GT ESPA avec délibération et vote. Il rappelle que chaque expert donne son avis et peut exprimer une position divergente.

Les experts adoptent à l'unanimité les conclusions de l'expertise relative à l'autorisation d'essais dans des conditions industrielles d'une solution d'acide peracétique, en tant qu'auxiliaire technologique, pour le lavage avant surgélation des fruits rouges destinés à la transformation.

M. Claude ATGIE  
Président du GT ESPA 2018-2021