

Groupe de travail Evaluation des substances et procédés soumis à autorisation en alimentation humaine - GT ESPA 2018-2022

**Procès-verbal de la réunion
du 18 novembre 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).*

Etaient présents le 21 octobre 2021 - Matin :

Madame Elmira ARAB TEHRANY, Monsieur Sébastien ANTHERIEU, Monsieur Claude ATGIE, Monsieur Michel BACCAUNAUD, Monsieur Jalloul BOUAJILA, Monsieur Nicolas CABATON, Monsieur Ronan CARIOU, Madame Marie-Christine CHAGNON, Monsieur Dany CHEVALIER, Monsieur Franck CLEYMAND, Madame Véronique COMA, Monsieur Michel LINDER, Monsieur Georges C. LOGNAY, Monsieur Didier MONTET, Madame Anne PLATEL, Monsieur Philippe SAILLARD, Monsieur Patrick SAUVEGRAIN, Monsieur François ZUBER.

Coordination scientifique de l'Anses.

Etaient absents ou excusés :

Madame Florence LACOSTE, Monsieur Eric MARCHIONI

Présidence

Monsieur Claude ATGIE 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. Avis relatif aux résultats microbiologiques et biochimiques des essais industriels conduits dans le cadre d'une demande d'extension d'usage d'une solution d'acide peracétique, en tant qu'auxiliaire technologique, pour le lavage avant surgélation des fruits rouges destinés à la transformation - Avis - 2021-SA-0155

2. GESTION DES RISQUES DE CONFLIT D'INTERETS

Le résultat de l'analyse des liens d'intérêts déclarés dans les DPI a mis en évidence un risque de conflit d'intérêts de M. François ZUBER concernant la saisine 2021-SA-0155. M ZUBER quittera la réunion pendant la discussion sur cette saisine.

En complément de cette analyse, le président demande aux membres du CES s'ils ont des liens voire des conflits d'intérêts qui n'auraient pas été déclarés ou détectés. Les experts n'ont rien à ajouter concernant les points à l'ordre du jour de cette réunion.

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

3.1. Point 1.1

Le président vérifie que le quorum est atteint avec 17 experts sur 19 ne présentant pas de risque de conflit d'intérêts. Monsieur François ZUBER quitte la réunion.

Les travaux initiaux ont été présentés au GT ESPA le 21 octobre 2021. La demande concerne une extension d'emploi de l'acide peracétique pour la décontamination de fruits rouges, cette demande ayant fait l'objet d'un avis précédent sur les résultats obtenus en phase pilote¹. La composition de l'auxiliaire technologique est connue. Les matrices cibles étaient les baies (cassis, groseille, airelle, myrtille), les drupes (framboise, mûre, grenade, cerise) et les « faux-fruits » (fraise, fraise des bois). La fraise a été retenue comme matrice modèle principale lors des essais industriels en raison du tonnage élevé de production. Deux autres matrices, myrtille et mûre, ont été testées mais dans des conditions non industrielles.

Trois essais industriels ont été réalisés. Les marqueurs biochimiques étaient les mêmes que ceux analysés pendant les essais en phase pilote dans l'avis mentionné plus haut. Une hétérogénéité de traitement dans les laveurs lors des essais industriels est soulignée. Sauf quelques questions sans réponse sur la mise en œuvre industrielle, l'ensemble des informations sollicitées dans l'avis de précédent a été fourni.

Aucune différence dans les marqueurs biochimiques entre témoin et traitement à l'acide peracétique n'a été rapportée pour les fraises. Pour la myrtille, une dégradation des anthocyanes et de la vitamine C a été rapportée après traitement à l'acide peracétique. Pour les mûres, une dégradation des polyphénols et de la vitamine C a été observée. Aucune différence dans la mesure de la couleur des fraises n'a été observée entre les lots témoins et ceux traités à l'acide peracétique.

Concernant les mesures de résidus d'acide peracétique les résultats montrent une absence de résidus quantifiables d'acide peracétique. Concernant les mesures de peroxyde d'hydrogène, des résidus détectables ont été mesurés. Les données de consommation de fruits rouges sont ceux définis dans l'avis Anses mentionné plus haut : 7,9 g par habitant et par jour. Cette estimation est supérieure à la réalité car ce chiffre assume que la totalité de la production est utilisée pour la surgélation, alors qu'une partie de cette production est vendue au détail et consommée fraîche, et donc non lavée avec l'auxiliaire technologique.

Les calculs des marges d'exposition pour l'acide peracétique faits à partir de cette consommation et considérant que la teneur résiduelle est au niveau de la limite de quantification analytique sont

¹ Avis de l'Anses relatif 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. 30 mars 2021. (Saisine 2020-SA-0147)

d'environ 125 000 pour les adultes et 53 571 pour les enfants, par rapport au point de départ toxicologique retenu auparavant de 0,75 mg d'acide peracétique/kg poids corporel/jour.

Concernant le peroxyde d'hydrogène, un rapport du JRC² mentionne une dose sans effet néfaste observé (DSENO) de 26 mg/kg poids corporel/jour. En retenant une teneur résiduelle de peroxyde d'hydrogène de 1,3 µg/g de fruits rouges et en considérant la consommation de 7,9 g de fruits rouges/habitant/jour, une consommation de peroxyde d'hydrogène d'environ 10 µg/par habitant/jour a été estimée. Les marges d'exposition seraient de 176 870 pour les adultes et de 78 550 pour les enfants. En conclusion, le GT ESPA considère qu'il n'y a pas de risque sanitaire identifié dans les essais industriels conduits pour laver les fruits rouges sélectionnés.

Lors de la présente réunion, tenue le 18 novembre 2021, un avis circonstancié est discuté et révisé par les membres du GT ESPA présents. Les experts adoptent à l'unanimité les conclusions de l'avis relatif aux résultats microbiologiques et biochimiques des essais industriels conduits dans le cadre d'une demande d'extension d'usage d'une solution d'acide peracétique, en tant qu'auxiliaire technologique, pour le lavage avant surgélation des fruits rouges destinés à la transformation (saisine 2021-SA-0155).

M. Claude ATGIE
Président du GT ESPA 2018-2022

² Joint Research Centre. European Commission. Hydrogen peroxide. CAS No: 7722-84-1. EINECS No: 231-765-0. Summary Risk Assessment Report. 2003. Special Publication I.03.148.