

Maisons-Alfort, le 5 juin 2003

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif l'évaluation du risque lié à la consommation par certaines populations de poissons fumés et séchés importés du Togo et de Côte d'Ivoire, contaminés par de fortes teneurs en hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 27 novembre 2002 d'une demande d'évaluation du risque lié à la consommation par certaines populations de poissons fumés et séchés importés du Togo et de Côte d'Ivoire, contaminés par de fortes teneurs en hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP).

Après consultation du Comité d'experts spécialisé "Résidus et contaminants chimiques et physiques" réuni le 22 mai 2003, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments émet l'avis suivant.

Considérant qu'un certain nombre d'HAP, pris individuellement ou en mélange complexe, a été montré cancérigène chez l'animal de laboratoire, génotoxique et mutagène dans des essais *in vitro* et *in vivo* et que, dès 1983, le Centre International de Recherche sur le Cancer avait classé 12 HAP, selon leur potentiel cancérigène en groupe 2A¹ ou 2B² et 8 en groupe 3³ ;

Considérant qu'à ce jour, il n'existe pas de valeurs réglementaires qui fixent des teneurs maximales en HAP dans les denrées alimentaires à l'exception des denrées qui auraient subi un traitement avec des arômes⁴ ;

Considérant qu'en 1979, le Conseil supérieur d'hygiène publique de France (CSHPF) avait recommandé que les denrées fumées ne contiennent pas plus de 1 microgramme de benzo(a)pyrène par kilogramme ($\mu\text{g}/\text{kg}$) (avis du CSHPF du 23 octobre 1979) ;

Considérant que le Comité scientifique européen de l'alimentation humaine a rendu public en décembre 2002 un rapport⁵ indiquant, qu'étant donné le caractère cancérigène de certains HAP, il est nécessaire de réduire autant que faire se peut l'exposition du consommateur à ces substances ;

¹ Groupe **2A** : L'agent (le mélange) est probablement cancérigène pour l'Homme.

² Groupe **2B** : L'agent (le mélange) est peut-être cancérigène pour l'Homme.

³ Groupe **3** : L'agent (le mélange) ne peut être classé quant à sa cancérigénicité pour l'Homme.

⁴ L'arrêté du 11 juillet 1991 relatif à l'établissement de critères généraux de qualité et de pureté pour les arômes alimentaires transposant la directive 88/388/CEE du Conseil du 22 juin 1988 concernant notamment les arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires fixe la teneur en benzo(a)pyrène à 0,03 $\mu\text{g}/\text{kg}$ dans ces denrées et boissons consommées en l'état et dues à l'utilisation des arômes.

⁵ Scientific Committee on Food (4 December 2002). Opinion of the Scientific Committee on Food on the risks to human health of polycyclic aromatic hydrocarbons in food. SCF/CS/CNTM/PAH/29.

Considérant que, dans le cadre de l'évaluation des risques liés à la consommation de produits de la mer contaminés par les HAP suite au naufrage du pétrolier Erika⁶ puis du pétrolier Prestige⁷, l'Afssa avait recommandé pour les poissons une valeur guide, portant sur 6 HAP⁸, de 20 µg/kg de matière sèche (5,5 µg/kg de matière fraîche pour 72 % d'eau) ; qu'à la suite de ces avis, les gestionnaires du risque avaient fixé une valeur d'exclusion à 40 µg/kg de matière sèche ;

Considérant que l'Afssa est en train de conduire une réflexion sur l'évaluation des risques pour le consommateur liés à la présence de HAP dans les denrées alimentaires et les possibilités de maîtriser ces contaminants et que, dans le cadre de cette étude :

- les teneurs observées pour 6 HAP⁹ dans les poissons frais (424 échantillons) sont en moyenne de 0,43 µg/kg de matière fraîche (0,08-7,80) et pour le benzo(a)pyrène seul en moyenne de 0,07 µg/kg de matière fraîche (0,00-1,24),
- les teneurs observées pour 6 HAP⁹ dans les poissons fumés et produits dérivés (19 échantillons) sont en moyenne de 1,54 µg/kg de matière fraîche (1,15-3,55) et pour le benzo(a)pyrène seul en moyenne de 0,20 µg/kg de matière fraîche (0,05-0,70) ;

Considérant que les teneurs en 6 HAP⁸ mesurées dans 11 échantillons de poissons fumés et séchés importés sont comprises entre 71 et 670 µg/kg de produit brut (moyenne : 263 µg/kg) dont 19 à 157 µg de benzo(a)pyrène/kg de produit brut (moyenne : 63 µg de B(a)P/kg) ;

Considérant que les quantités importées en 2002 en provenance du Togo et de la Côte d'Ivoire s'élèvent à plusieurs tonnes de poissons fumés et séchés et que, si l'une des utilisations évoquées de ces poissons séchés et fumés est leur incorporation dans des sauces dont le mode de préparation aurait pour effet de réduire la quantité de HAP¹⁰ dans le produit final, il ne peut être exclu d'autres modes de consommation ;

Considérant que, comme le signalent les rapports¹¹ de l'Office alimentaire et vétérinaire de la Commission européenne relatifs aux missions réalisées au Togo du 28 février au 3 mars 2000 et du 14 au 18 octobre 2002 concernant les conditions de production et d'exportation

⁶ Avis de l'Afssa du 5 février 2000 relatif à l'évaluation des risques sanitaires qui pourraient résulter de la contamination des produits de la mer destinés à la consommation humaine, suite au naufrage du pétrolier Erika. www.afssa.fr

⁷ Avis de l'Afssa du 20 janvier 2003 relatif à l'évaluation des risques sanitaires qui pourraient résulter de la contamination des produits de la mer destinés à la consommation humaine, suite au naufrage du pétrolier Prestige. www.afssa.fr

⁸ benz(a)anthracène, benzo(b+j)fluoranthène, benzo(k)fluoranthène, benzo(a)pyrène, dibenz(a,h)-anthracène, indéno(1,2,3,c-d)pyrène

⁹ benz(a)anthracène, benzo(b+j)fluoranthène, benzo(k)fluoranthène, benzo(a)pyrène, dibenz(a,h)-anthracène, benzo(g,h,i) pérylène

¹⁰ 2 échantillons analysés après élimination de la peau et passage à l'eau bouillante pendant 15 à 20 min donnent des teneurs en B(a)P de 15 µg/kg (au lieu de 45 µg/kg sans traitement) et 61 µg/kg (au lieu de 157 µg/kg).

¹¹ Rapport final concernant une mission réalisée au Togo du 14 au 18 octobre 2002 concernant les conditions de production et d'exportation vers l'Union européenne des produits de la pêche (14-18 octobre 2002)

http://europa.eu.int/comm/food/fs/inspections/vi/reports/togo/index_en.html

vers l'Union européenne des produits de la pêche, les conditions sanitaires de ces produits, notamment de produits de la mer fumés, n'étaient pas conformes à la réglementation européenne ;

Estimant que :

- les teneurs observées dans les poissons fumés et séchés importés sont très supérieures à la valeur recommandée par le CSHPF pour le benzo(a)pyrène dans les denrées fumées et très supérieures à la valeur d'exclusion fixée par le gestionnaire de risque dans le cadre de la surveillance de la pollution engendrée par les pétroliers Erika et Prestige ;
- étant donné le caractère cancérigène probable de certaines de ces molécules, il convient d'adopter une démarche dite "ALARA¹²" qui vise à réduire l'exposition du consommateur autant que faire se peut,

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments ne peut exclure un niveau d'exposition important aux HAP, notamment de certaines populations fortement consommatrices de ce type de préparations à base de poissons séchés fumés, et, par conséquent, recommande que soient prises toutes mesures de gestion permettant d'écartier cette source de contamination.

Martin HIRSCH

¹² ALARA : As Low As Reasonably Achievable