

Organisation et fonctionnement d'un dispositif dans le cadre de la **sécurité sanitaire des aliments** qui va émettre des **décisions** ou des **avis**, grâce à la réalisation d'entretiens auprès des acteurs concernés, au suivi de comités d'experts et à une observation participante au sein des unités d'évaluation.

Sommaire

- [1 Organismes responsables de sécurité sanitaire des aliments](#)
- [2 Éléments essentiels pour un programme efficace en matière de SSA](#)
- [3 Rôle des laboratoires d'analyses](#)
- [4 Classification des risques](#)
- [5 Additifs](#)
 - [5.1 Réglementation](#)
 - [5.2 Demande d'autorisation](#)
- [6 Contaminants](#)
 - [6.1 Principes de la réglementation : Règlement CEE n° 2377/90](#)
- [7 Expertise analytique](#)

Organismes responsables de sécurité sanitaire des aliments

Missions générales : procéder à l'évaluation scientifique du risque alimentaire et nutritionnel à la demande d'administrations, d'associations de consommateurs, au moyen de comité d'experts spécialisés.

Comité mixte FAO/OMS : d'experts des additifs alimentaires (JECFA) qui est administré conjointement par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et organisation mondiale de la santé (OMS). Il est chargé d'effectuer des évaluations des risques et de communiquer des avis à la FAO, à l'OMS et aux États Membres des deux organisations.

Commission du Codex Alimentarius : créée par l'OMS et la FAO. Elle est chargée

d'élaborer des normes alimentaires et des directives internationales dans le cadre du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires.

L'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA)...

Éléments essentiels pour un programme efficace en matière de SSA

- .Service d'inspection
- .Législation et réglementation alimentaires
- .Gestion du contrôle des aliments
- .Rappel et système de suivi
- .Information, éducation, communication, et formation
- .Service de laboratoire

Rôle des laboratoires d'analyses

Effectuer des analyses dans le cadre des activités d'inspection des aliments dans le but d'apporter les correctifs appropriés.

Fournir un service d'expertises.

Traiter les dossiers des plaintes qui nécessitent des prélèvements et des analyses de denrées alimentaires.

L'expertise;

La Commission du Codex Alimentarius a formulé des normes internationales pour une grande variété de produits alimentaires, et des critères spécifiques couvrant les résidus de pesticides, les additifs alimentaires, les résidus de médicaments vétérinaires, l'hygiène, les contaminants alimentaires, et les systèmes d'étiquetage et de certification.

Pour les additifs alimentaires, les contaminants et les substances toxiques d'origine naturelle, le Comité:

Définit des principes d'évaluation de la SS et de quantification des risques liés à ces additifs;

Etablit des DJA.

Evalue les caractéristiques, la qualité et le bien-fondé des méthodes d'analyse;

Évalue l'exposition des populations aux substances chimiques présentes dans les aliments.

Elabore des normes de pureté pour les additifs alimentaires;

En ce qui concerne les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, le Comité :

Définit des principes d'évaluation de la SS et de quantification des risques liés à ces résidus;

Etablit DJA et d'autres valeurs indicatives pour l'exposition aiguë;

Recommande des LMR pour les tissus inspectés;

Définit les critères adéquats d'analyse pour la détection et/ou la quantification des résidus dans les aliments et évalue les méthodes d'analyse.

Classification des risques

- Risques micro biologiques
- Malnutrition et déséquilibres alimentaires
- Toxines naturelles, Mycotoxines (aflatoxines, ochratoxine,...)
- Résidus de pesticides (OC; HCH), PCB, Substances chimiques d'origine environnementale (dioxines, métaux...)
- Résidus d'hormones et de médicaments vétérinaires
- Additifs alimentaires.

Additifs

Définition : substances chimiques naturelles ou artificielles incorporées volontairement au cours de la fabrication d'un produit dont un but technologique, organoleptique, ou nutritionnel.

Réglementation

Pour qu'un additif soit autorisé, il doit satisfaire à trois obligations fondamentales :

-Etre totalement inoffensif pour la santé, aux doses proposées;

-Etre technologiquement nécessaire

-Ne pas induire le consommateur en erreur.

.Les additifs sont soumis au principe de positivité : ceux qui ne sont pas expressément autorisés sont interdits.

.Les additifs sont indiqués sur les emballages dans le cadre de la liste des ingrédients. Le fabricant doit en préciser le genre et la désignation ou le numéro (E...).

.La réglementation fixe non seulement les additifs autorisés mais également les denrées dans lesquelles ils peuvent être incorporés ainsi que les teneurs maximales autorisées en se basant sur les dossiers toxicologiques ayant permis de fixer la DJA.

Demande d'autorisation

Les additifs dans l'industrie alimentaire ont toujours fait l'objet d'une évaluation toxicologique avant d'être autorisés à être utilisés dans une denrée alimentaire.

3 types de dossiers sont exigés: technique et technologique, toxicologique, analytique.

Dossier technique et technologique : données administratives et techniques, références aux autorisations d'emploi.

Dossier toxicologique : évaluation toxicologique approfondie : déterminer les doses pour lesquelles aucun effet indésirable n'est obtenu (DJA, DJT, DSE).

Dossier analytique : déterminer le degré de pureté ou doit indiquer comment retrouver cette substance dans l'aliment; indiquer la dose résiduelle et moyen de la contrôler

Contaminants

Définition: Contaminants : apparaissent suite à une pollution de l'environnement ou manipulations défectueuses des aliments. Ils n'ont aucune utilité.

Résidus: « Toute substance pharmacologiquement supposée active (médicament, métabolite, excipient, produits de dégradation) qui reste dans les denrées alimentaires obtenues à partir d'animaux ayant reçu le traitement médicamenteux vétérinaire ».

Principes de la réglementation : Règlement CEE n° 2377/90

.Annexe 1 : substances à LMR

.Annexe 2 : substances sans risques (LMR inutile)

.Annexe 3 : substances à LMR provisoire

.Annexe 4 : substances interdites (risque pour le consommateur)

Annexe I de la directive 96/23/CE

GROUPE A (interdites) : Substances ayant un effet anabolisant et substances non autorisées

GROUPE B (autorisées ou tolérées) : Médicaments vétérinaires et contaminants

MRPL: minimal Required Performance Level

LMR : Limite maximum de résidus (pour les médicaments vétérinaires).

CMT: concentration maximum tolérée (pour les contaminants environnementaux)

Expertise analytique

Elle vise à contrôler la qualité des additifs et leur quantité et à contrôler les résidus et les contaminants dans les denrées alimentaires. Etapes

Echantillonnage

Traitement de l'échantillon : Concentration, Extraction, Séparation

Identification et dosage

Actions en cas de découverte de contaminants, additifs surdosés ou produits frelatés.

.Saisies,

.Retraits de la chaîne alimentaire,

.Communication aux médias,

.Amendes,

.Actions en justice.