

L'EFSA examine la présence des produits chimiques dans les aliments

L'EFSA a publié au grand public un aperçu de ses données les plus récentes sur la contamination chimique des aliments et des boissons.

Le rapport intitulé "Les produits chimiques dans les aliments" a été commandé par la CE (Commission Européenne) et synthétise les derniers résultats de l'EFSA par rapport à quatre catégories : les résidus des pesticides dans les aliments et les boissons, l'Arsenic dans les aliments et les boissons, les résidus des médicaments vétérinaires dans les animaux et les aliments et le carbamate éthyle dans les boissons alcoolisées. Dans cet article on va traiter les deux premières catégories.

Résidus de pesticides

Le rapport indique que les états membres ont été menés à effectuer des contrôles annuels pour s'assurer que les produits mis sur les marchés ne dépassent pas les limites maximales des résidus autorisées.

En 2013, les pays de l'UE ont analysé 80 967 échantillons pour 685 pesticides concluant que 97,4 étaient dans les limites légales.

Les données de l'EFSA ont également soulevé que le risque d'exposition à court terme a été faible tandis que l'exposition à long terme a été jugée peu probable de causer des problèmes chroniques de santé.

Arsenic

Pour tous les groupes d'âges, la principale source de l'Arsenic inorganique alimentaire (plus dangereux que l'Arsenic organique) était les produits transformés à base de céréale comme que le pain du blé. D'autres sources importantes comprenaient le riz, l'eau et le lait.

Bien que la consommation du riz dans les pays de l'UE reste relativement faible, la haute teneur en Arsenic dans ces aliments augmente les risques d'exposition.

Le rapport recommande de laver le riz avant utilisation pour éliminer une partie de l'Arsenic.