

L'exposition au chlorate "sans danger" d'après l'Efsa

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa) a évalué les risques chroniques et aigus pour la santé publique suite à une exposition au chlorate dans les aliments et l'eau potable.

D'après les experts du groupe scientifique Contam (Contaminants de la chaîne alimentaire), il est peu probable que l'apport total d'une seule journée dépasse le niveau recommandé pour les consommateurs de tous les groupes d'âge.

Les résidus de chlorate apparaissent suite à l'utilisation d'eau chlorée lors des processus de transformation des aliments ou lors des opérations de nettoyage et de désinfection. Parmi les produits les plus concernés, figurent les fruits et les légumes surgelés où les niveaux de chlorate sont les plus élevés.

A noter également, la consommation d'eau de boisson peut contribuer jusqu'à 60 % de l'exposition chronique au nitrate pour les nourrissons.

Concernant les effets éventuels sur la santé, le chlorate a la capacité, suite à une exposition à long terme d'inhiber l'absorption de l'iode.

Les experts ont ainsi fixé une dose journalière tolérable (DJT) de 3 microgrammes par kg de poids corporel par jour. En revanche, les estimations les plus élevées de l'exposition chronique pour les nourrissons, les enfants en bas âges et ceux âgés de moins de dix ans se montrent préoccupants pour ceux présentant une carence en iode légère ou modérée.

Une DJT de 3 µg/kg de poids corporel par jour

Sur une seule journée en revanche, un apport excessif de chlorate pourrait avoir des effets toxiques sur l'homme, car il est susceptible de limiter la capacité du sang à absorber l'oxygène, ce qui peut se traduire en insuffisance rénale. L'avis préconise ainsi une « dose de référence aiguë » de chlorate de 36 µg/kg de poids corporel par jour.

Par ailleurs, l'Efsa a été invitée par la Commission européenne à estimer l'impact sur l'exposition alimentaire, si le niveau indicatif établi par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé) de 0,7 milligrammes par kilogrammes était appliqué à tous les aliments visés par la législation de l'Union Européenne. Si ce niveau était fixé comme niveau maximum, l'exposition ne diminuerait que légèrement et ne modifierait pas le risque potentiel. De même, si les niveaux de chlorate dans tous les aliments étaient égaux à 0,7 mg/kg, l'exposition alimentaire se situerait significativement au-dessus des niveaux actuels.

Cet avis intervient dans le cadre d'un réexamen des mesures en vigueur pour limiter l'exposition des consommateurs au chlorate dans les aliments. Des projets de recherche sont actuellement menés pour trouver des solutions alternatives à l'usage de l'eau chlorée lors des opérations de nettoyage tout en préservant la qualité microbiologique des produits. C'est le

cas du projet Susclean (Sustainable Cleaning and Disinfection in Fresh-Cut Food Industries) dédié aux salades de quatrième gamme (lire [Mars 2015](#), p34).

L'intégralité de l'avis sur le chlorate est disponible sur le [site](#) de l'Efsa.

Source : [http://www.processalimentaire.com/Qualite/L-exposition-au-chlorate-sans-danger-d-apres-l-Efsa-26668\(29/06/15\)](http://www.processalimentaire.com/Qualite/L-exposition-au-chlorate-sans-danger-d-apres-l-Efsa-26668(29/06/15))