



6^{èmes} Rencontres du RMT Quasaprove
« Recherche appliquée, Formation & Transfert »

Evaluation des risques dans les denrées d'origine animale à l'Anses

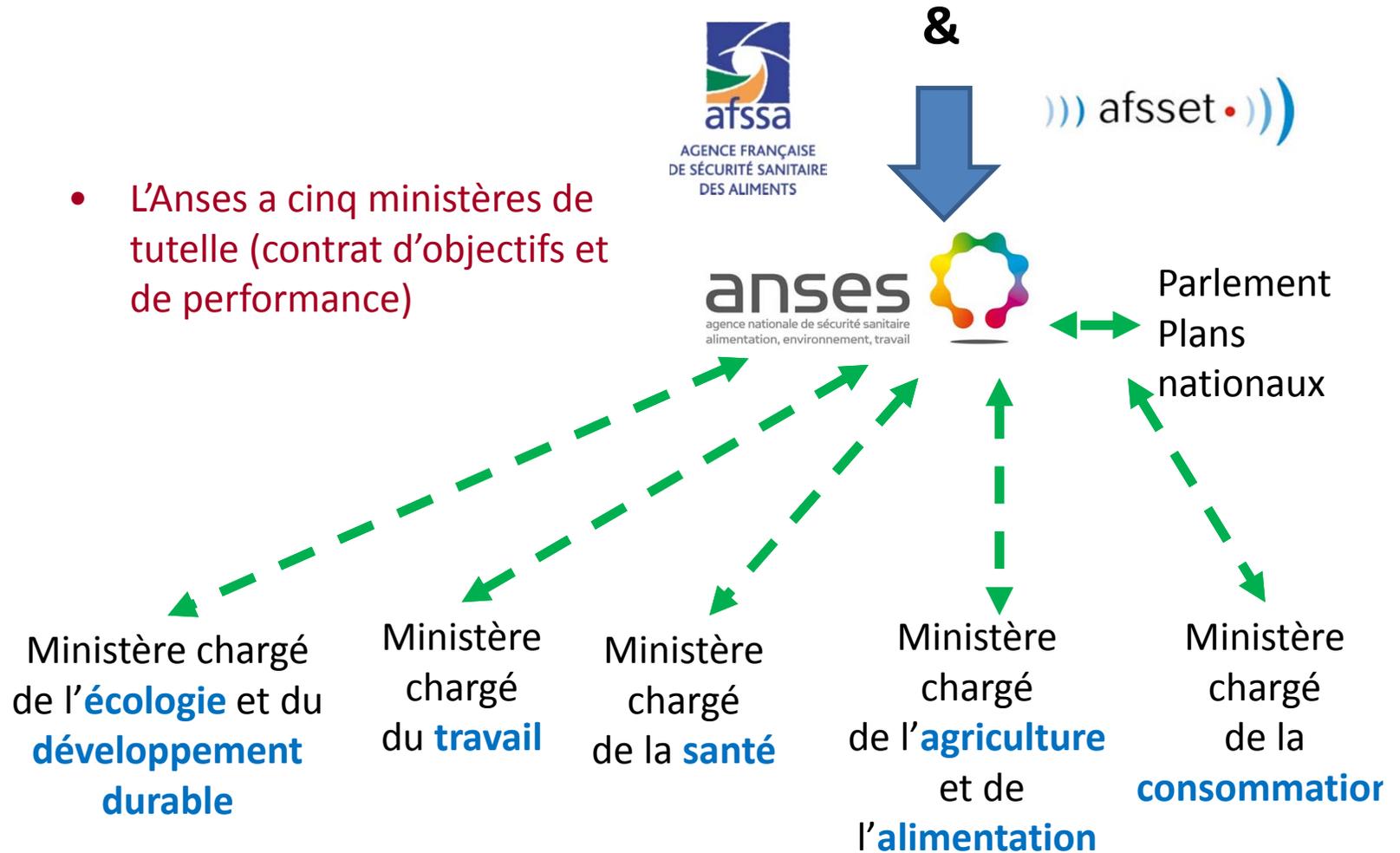
Caroline Boudergue
Julien Jean



Création et fondations

- ANSES a été créée le 1er Juillet 2010 en application de la loi Hôpital Patients Santé et Territoires de 2009
- Issue de la fusion de l'Afssa et de l'Afsset

- L'Anses a cinq ministères de tutelle (contrat d'objectifs et de performance)





Missions

L'Anses contribue à assurer :
la **sécurité sanitaire humaine** dans les domaines de **l'environnement**, du **travail** et de **l'alimentation**



Ainsi que :
La protection de la **santé** et du **bien-être** des **animaux**
La protection de la **santé** des **végétaux**



Recommande des mesures de protection sanitaire

Evalue les risques et les bénéfices sanitaires et nutritionnels

Assure des missions de laboratoire de référence

Assure des missions de surveillance sanitaire



Forme, informe et contribue au débat public

Conduit, impulse et coordonne des projets de recherche

Autorise les médicaments vétérinaires

Collaboration avec les agences européennes (EFSA, ECHA, EEA, EU-OSHA, ECDC et EMA)



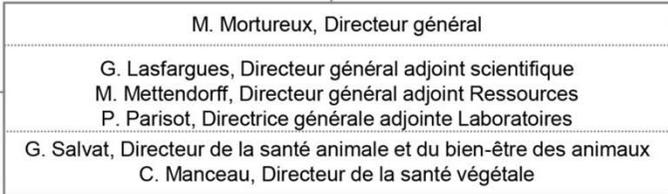
Anses

Direction de l'évaluation des risques DER

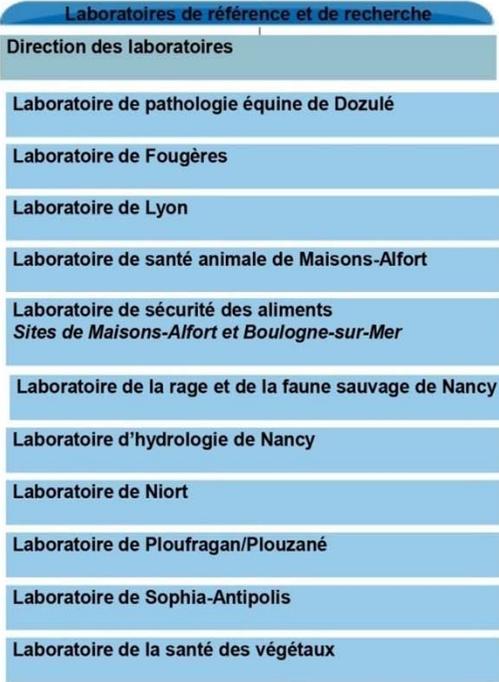
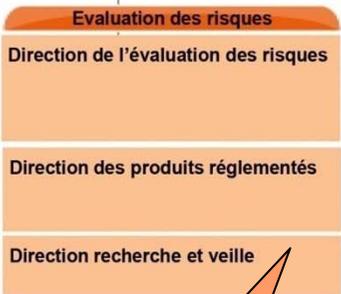
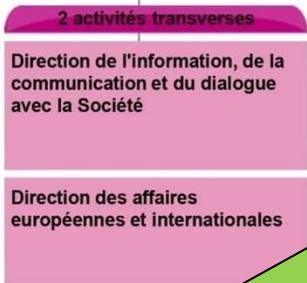




Direction générale



11 laboratoires menant des activités de référence et de recherche en sécurité des aliments, santé animale et santé des végétaux



Autorisation de mise sur le marché des médicaments vétérinaires

Surveillance et contrôle des médicaments vétérinaires

Inspection du secteur dans son intégralité

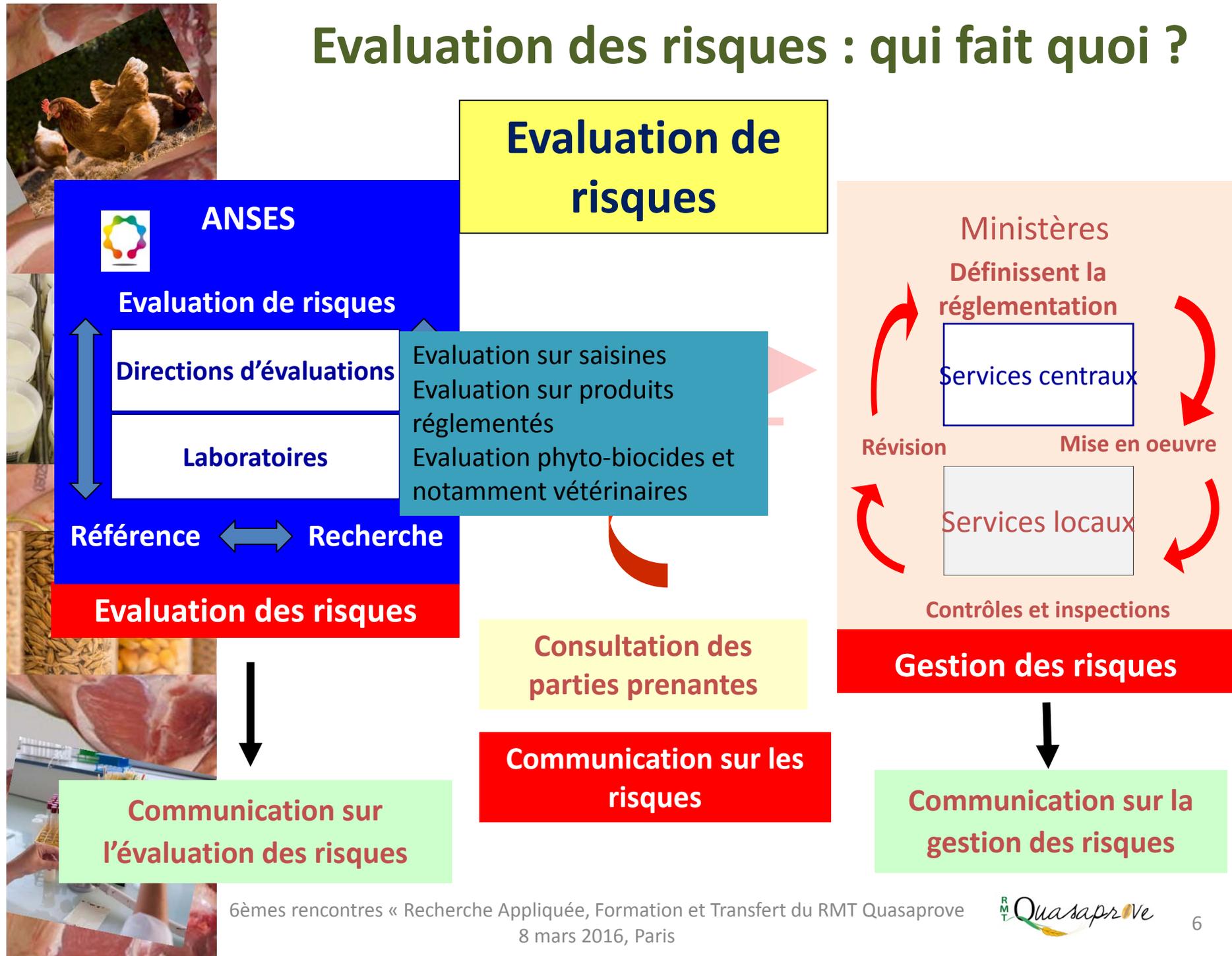
Evaluation des risques par une expertise collective s'appuyant sur des experts externes

Différents types de groupes d'experts

Environ 350 saisines par an

Avis publiés sur le site

Evaluation des risques : qui fait quoi ?



Organisation de la DER

Expertise et évaluation des risques

- ✚ 8 unités d'évaluation : substances chimiques, agents physiques, air, aliments (risques chimiques, risques biologiques), nutrition, eau, **santé, alimentation et bien être des animaux**, santé végétale.
- ✚ 3 unités « méthodologie et observatoires » (appui à l'évaluation de risque) : observatoire des aliments, **méthodologie et études**, phytopharmacovigilance et observatoire des résidus de pesticides
- ✚ **11 Comités d'experts spécialisés** qui produisent l'expertise dans les différents domaines de compétence de l'Agence







L'évaluation des risques dans les denrées animales

1 - Evaluation des risques dans les aliments pour animaux

2 - Evaluation des risques pour l'Homme

Evaluation des risques sanitaires : les étapes

Identification et CARACTÉRISATION DU DANGER :

la substance est-elle toxique ? A quelles doses ? Peut-on déterminer des doses susceptibles auxquelles l'homme et l'animal peuvent être exposés quotidiennement durant toute leur vie sans effet sur leur santé ?



ESTIMATION DE L'EXPOSITION

Estimation des apports en tenant compte des différentes pratiques et de populations particulières



EVALUATION/caractérisation DU RISQUE

Expression qualitative ou quantitative de la probabilité et de la gravité d'une altération de la santé de l'homme (ou des animaux, plantes...)





EVALUATION DES RISQUES EN ALIMENTATION ANIMALE

Vision globale
système de surveillance

Evaluation des risque chimiques en Alimentation animale

- Législation européenne : garantie de non risque pour la santé de l'Homme, de l'animale et l'environnement
 - Règlementation sur la présence de substances indésirables (R 2002/32) : substances présentes dans l'environnement (non intentionnel)
 - Règlementation sur les additifs autorisés : substances intentionnellement incorporées dans les aliments





Règlementation sur la présence de substances indésirables (R 2002/32)

Mycotoxines	<ul style="list-style-type: none"> - Aflatoxine B1 - Zéaralénone - Fumonisines B1 et B2 - Ochratoxine A - Déoxynivalénol - Toxines T2 et HT2 - Ergot de seigle
Contaminants inorganiques et composés azotés	<ul style="list-style-type: none"> - Plomb - Cadmium - Mercure - Fluor - Arsenic - Mélamine
Polluants organiques persistants	<ul style="list-style-type: none"> - Pesticides - Dioxines et PCB
Toxines endogènes des plantes	<ul style="list-style-type: none"> - Gossypol - Acide cyanhydrique - Essence volatile de moutarde - Vinylthiooxazolidone (5-vinyloxazolidine-2-thione) - théobromine
Impuretés botaniques	<ul style="list-style-type: none"> - Datura - Ambroisie
Risques émergents	<ul style="list-style-type: none"> - Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP) - Retardateurs de flamme bromée (RFB)

Teneurs limitées dans les matières premières ou dans les aliments complets

Substances indésirables dans les aliments pour animaux

- Limites maximales calculées sur la base d'un risque toxique pour l'Homme, l'animale ou l'environnement
- Et/ou bien sur le principe ALARA (aussi bas que possible)
- Déclenchement de lots d'aliments non conformes : actions correctives
- Détermination des matières premières ou aliments les plus contaminées (importations, sous-produits, etc...)

Substances indésirables dans les aliments pour animaux

- Plan de contrôle et de surveillance des aliments pour animaux : DGCCRF et DGAL
 - Surveillance/contrôle des contaminations
 - Mesures de gestion appropriées sur les matrices contaminées
 - Evaluation et analyse des plans par l'Anses :
 - Identifier les matrices les plus contaminées : déterminer les couples matrice-analytes à rechercher par ordre de priorité
 - Identification de risques émergents
 - Adapter les plans des années suivantes
 - Base de données pour les évaluations de risque
 - Envoi à l'Efsa pour une base de données européenne
- Plan d'auto-contrôle des professionnels



Substances indésirables dans les aliments pour animaux

- Identification des dangers émergents dans les aliments pour animaux
 - Contaminants non listés dans la directive 2002/32
 - Procédés de fabrication des aliments
 - Nouvelles matières premières
 - Origine d'importation
 - Matériaux d'emballage
 - Nouveaux contaminants de l'environnement
 - Ex: HAP, RFB, bisphénol...





EVALUATION DES RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

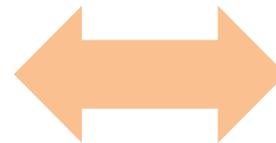
On détecte la présence d'un contaminant dans une
denrée d'origine animale.

Quelle conséquence pour la santé du consommateur?



2 outils d'aide pour le gestionnaire du risque

Evaluation des Risques Sanitaires



Plans de surveillance/contrôle

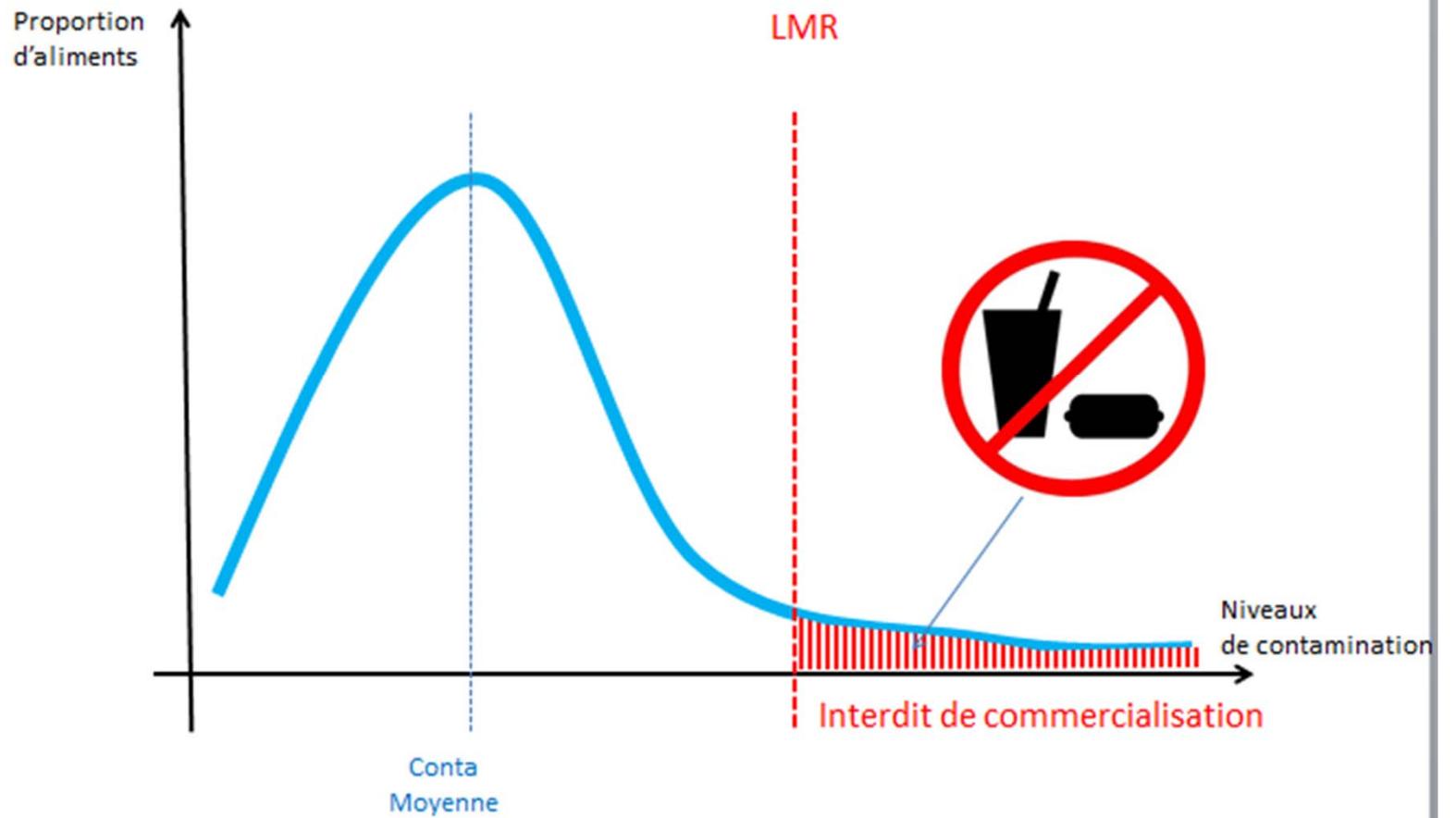
Appui scientifique

Règlement CE 1831/2003

Risque?

Conformité?







Comment s'y prend-t-on pour évaluer un risque?





environnement



Production de denrées



MCDA



Transformation des denrées



Origine naturelle





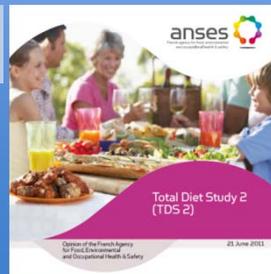
Nous travaillons principalement sur des situations d'exposition chronique

liées à....

... Notre alimentation en général

Bruit de fond des contaminants ubiquitaires

EAT2



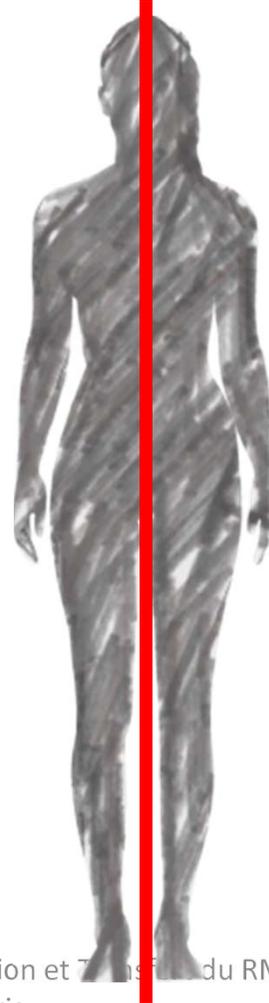
...des situations particulières d'exposition

contaminant ponctuel
Surexposition à un contaminant ubiquitaire

Pourquoi travaille-t-on principalement en exposition externe?

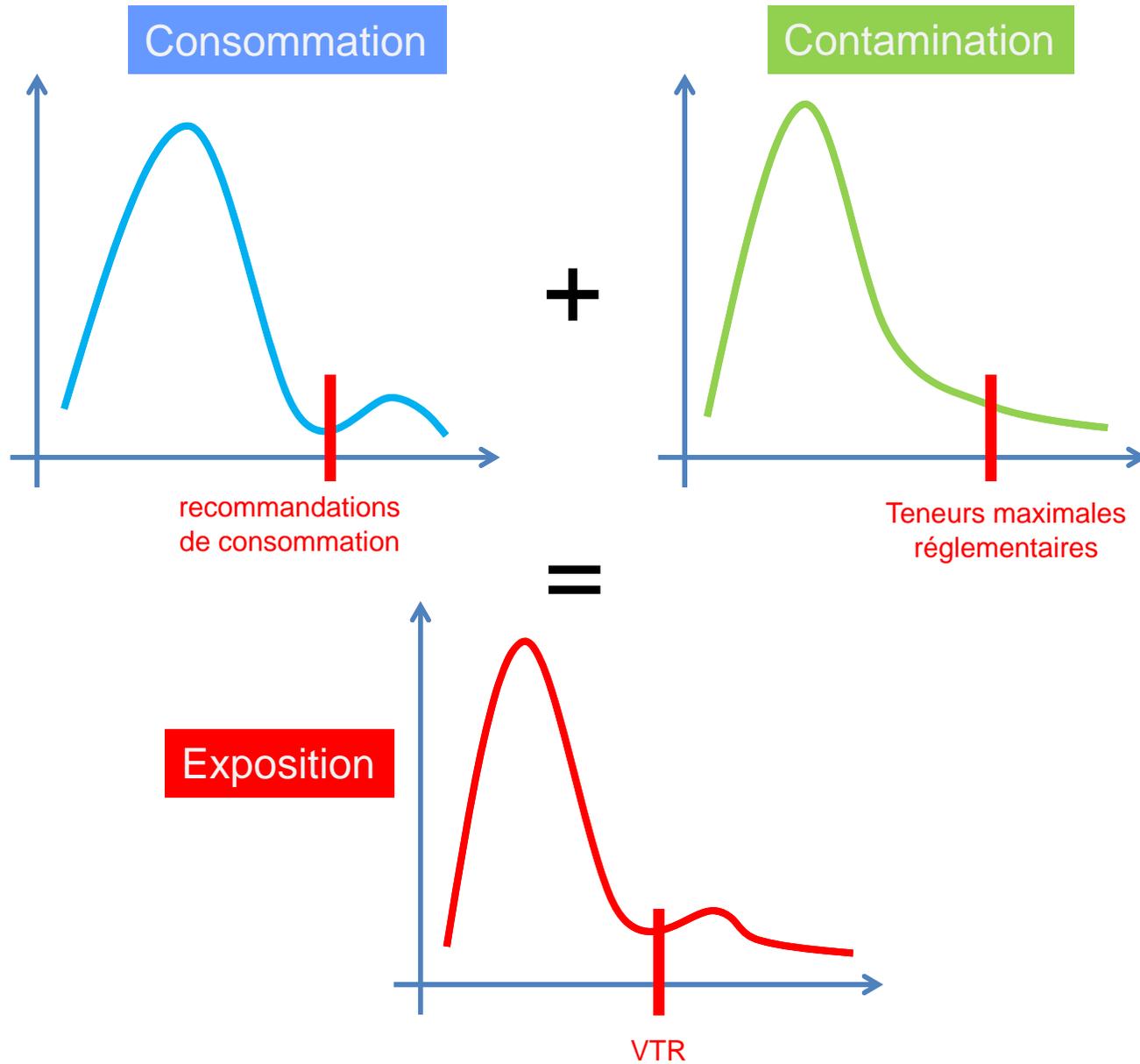


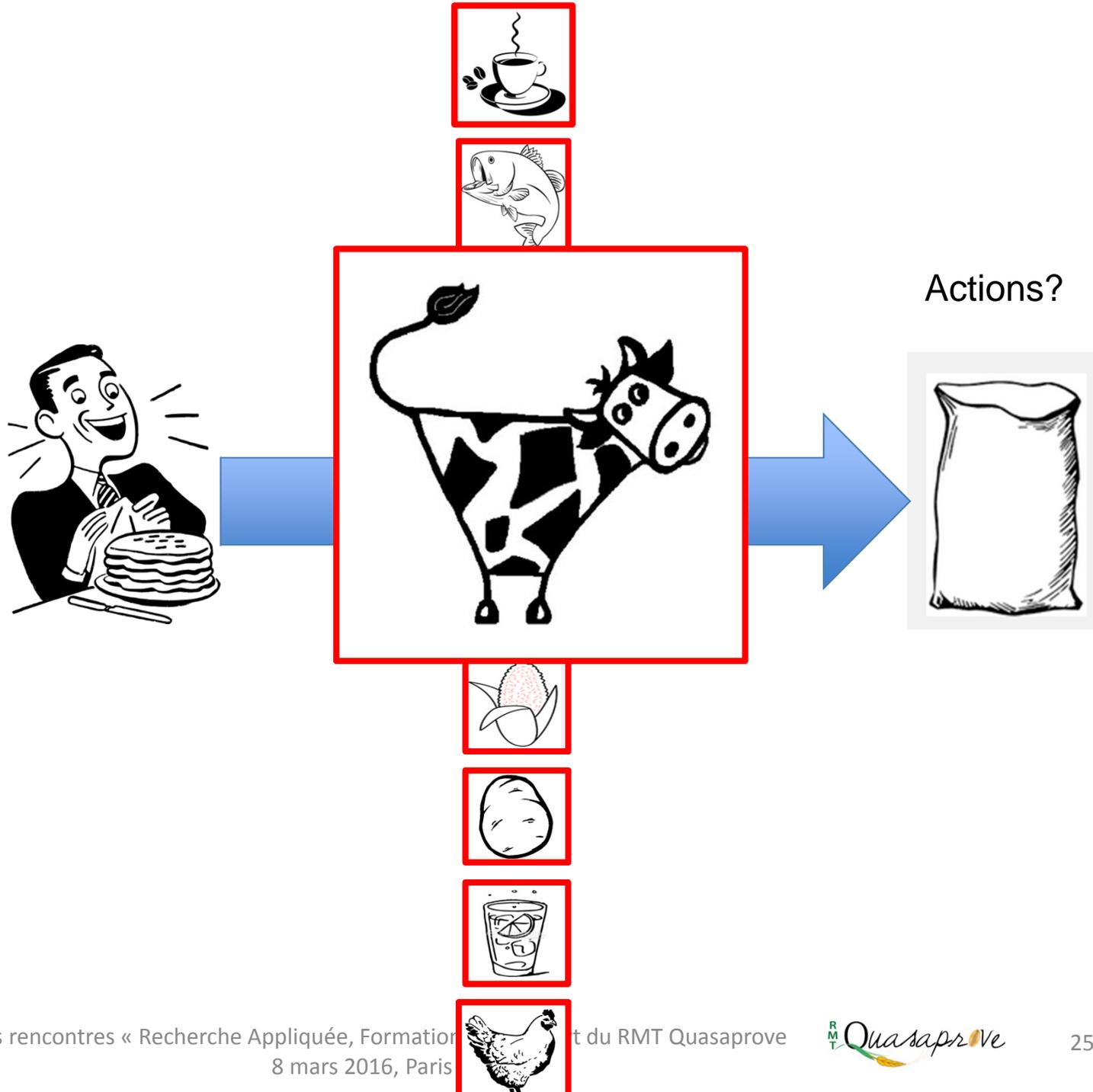
Exposition interne



Exposition externe

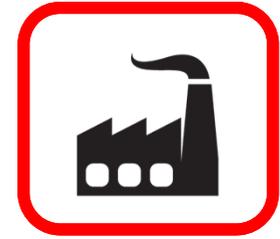
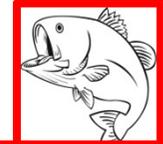
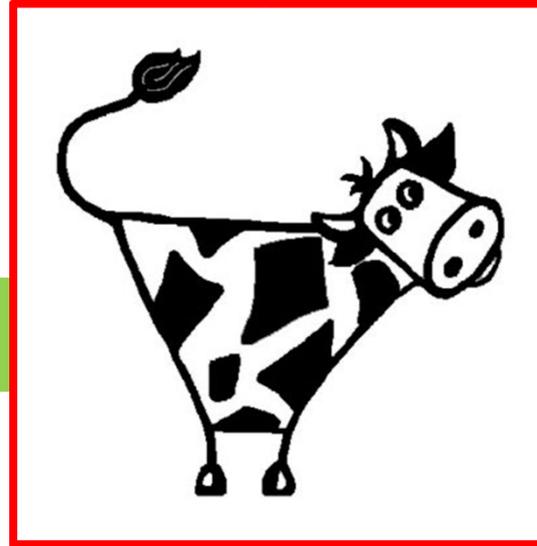








Risque?



Aliments



+ eau, sol

