



La sécurité sanitaire des aliments.

Georges E. N. KASS

Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA), Parma, Italie

L'EFSA est une agence de l'Union européenne créée en 2002 dont l'objectif est de fournir de façon impartiale des avis scientifiques pour les gestionnaires des risques et de communiquer sur les risques associés à la chaîne alimentaire. Ces avis scientifiques servent de base pour les textes visant à protéger les consommateurs européens des risques liés à l'alimentation, et ce, de la fourche à la fourchette. L'évaluation des produits chimiques constitue une mission importante du travail de l'EFSA. Cette évaluation cible les substances intentionnellement ajoutées dans les aliments, comme les additifs, mais aussi les contaminants chimiques comme les métaux, les substances d'origine industrielle et aussi d'origine naturelle comme les mycotoxines... Pour ce faire, le travail de l'EFSA consiste à recueillir et analyser les données chimiques, biologiques et toxicologiques de chacune des substances chimiques à évaluer. Pour les substances intentionnelles destinées à être mises sur le marché des aliments, le pétitionnaire doit fournir les données stipulées soit par la législation en vigueur, soit par les lignes directrices produites par l'EFSA.

Mon intervention se focalisera sur les types de données requises, leur interprétation dans le cadre de la sécurité sanitaire, les développements méthodologiques actuels et les nouveaux défis venant de nouveaux types d'aliments mais aussi venant de l'environnement comme les phénomènes liés aux changements climatiques.

Mots Clés : Évaluation du risque, Gestion du risque, Pesticides, Additifs, Contaminants.