

07 juil 2014 -13:01

Notre alimentation toujours plus sûre grâce au référencement des substances chimiques en contact avec les aliments

L'Institut Scientifique de Santé Publique (WIV-ISP) a développé une base de données compilant l'ensemble des substances chimiques connues présentes dans les matériaux et emballages destinés à entrer en contact avec les aliments (FCM*).

Limiter les risques de contaminations alimentaires

On n'y pense pour ainsi dire jamais, mais avant d'atterrir dans nos assiettes, les aliments que nous ingérons au quotidien entrent en contact avec une large palette de matériaux. Il s'agit entre autres des emballages alimentaires (comme les barquettes métalliques réservées aux lasagnes ou les boîtes utilisées pour les tomates pelées) mais également des ustensiles de cuisine, par exemple. Or, en présence des aliments, ces matériaux peuvent parfois libérer des substances potentiellement néfastes pour la santé des consommateurs.

Afin de renforcer plus encore la sécurité alimentaire, l'Institut Scientifique de Santé Publique (WIV-ISP) a créé une [base de données](#) répertoriant environ 10 000 substances connues susceptibles d'entrer en contact avec les aliments. Cet inventaire fournit également des informations sur leur présence dans certains matériaux, comme par exemple des évaluations de toxicité ou encore des restrictions et des spécifications d'utilisation.

Le fruit d'une collecte d'informations à un niveau transnational

La base de données a été obtenue en compilant les informations disponibles dans les différentes législations nationales, les résolutions du Conseil de l'Europe, et les règlements et directives de la Commission européenne. Cette initiative bénéficie par ailleurs du soutien du Conseil de l'Europe et du SPF Santé Publique, Sécurité de la Chaîne Alimentaire et Environnement. Elle est disponible depuis fin mai 2014 au travers d'une interface internet consultable par les pays membres du Conseil de l'Europe et, moyennant un abonnement annuel, par les entreprises et les institutions scientifiques qui souhaitent également la consulter.

Une alimentation toujours plus sûre pour le consommateur

Cette base de données est destinée à devenir un outil de référence pour l'identification et l'évaluation des substances FCM connues et ce, dans l'ensemble des pays membres du Conseil de l'Europe. Elle comporte une liste exhaustive de substances chimiques répertoriées, ainsi que les références aux réglementations existantes. La base de données inclura également des prédictions, ce qui permettra d'émettre plus rapidement des alertes sur les activités biologiques potentiellement à risque nécessitant une vérification ultérieure en laboratoire.

En offrant une meilleure vision des substances chimiques utilisées - et par conséquent, des risques potentiels qui y sont liés - les scientifiques seront à même d'identifier plus rapidement les substances présentant un risque pour la santé. Enfin, la mise en place de stratégies de priorisation dans l'évaluation des substances permettra également aux autorités sanitaires compétentes de réagir promptement et d'adopter les mesures réglementaires les plus appropriées et les plus efficaces pour garantir au

consommateur une alimentation toujours plus sûre.

* FCM ou Food Contact Materials

Personnes de contact

- Dr. Ing. Fabien BOLLE (FR)
Chef d'unité, Service Sécurité du Consommateur, WIV-ISP
02/642.54.20
- Dr. Paul TROISFONTAINES (FR)
Scientifique, Service Toxicologie, WIV-ISP
02/642.54.20
- Dr. Els VAN HOECK (NL)
Chef de projets, Service Sécurité du Consommateur, WIV-ISP
02/642.54.20

L'Institut Scientifique de Santé Publique (WIV-ISP) et la sécurité alimentaire

À quels effets potentiellement néfastes sommes-nous exposés ? Quelles substances ingérons-nous quotidiennement ? Quelles en sont les conséquences pour notre santé ? Afin de soutenir activement la politique en matière de santé et de sécurité du consommateur, l'Institut Scientifique de Santé Publique (WIV-ISP) fournit des informations objectives, absolues et fiables relatives à la sécurité alimentaire, aux médicaments et aux produits de consommation. Il réalise dans cette optique des études chimiques analytiques et utilise des dispositifs d'analyse de qualité visant à déterminer la présence de substances chimiques dans l'alimentation, les biens de consommation et l'environnement.

Sciensano
Rue Juliette Wytsman 14
1050 Bruxelles
Belgique
+32 2 642 51 11
<https://www.sciensano.be>

Wesley Van Dessel
Chef de la Coordination scientifique &
Communication
+32 2 642 54 20
wesley.vandessel@sciensano.be