

Un rapport de l'Agence européenne de sécurité sanitaire alimentaire se penche sur les risques chimiques

9 janvier 2017

En décembre 2016, l'EFSA a publié une synthèse des analyses, effectuées en 2015 et 2016, des données collectées en 2014 par les États membres en matière de résidus chimiques dans les aliments. Ce document apporte des informations utiles sur le degré de salubrité de différents types de denrées, avec un focus sur quatre types de substances : les pesticides ; les médicaments vétérinaires ; l'acrylamide et les esters glycidiques d'acides gras ; les [3-MCPD](#) et 2-MCPD (issus de la dégradation à haute température des diacylglycérols contenus dans les corps gras, huile de palme essentiellement). Quelques conclusions générales peuvent être retenues :

- pour les pesticides, un taux moyen de non conformité des produits de 2,9 %, dont 1,5 % où il est nettement supérieur aux limites maximales de résidus ;
- pour les substances médicamenteuses recherchées dans les denrées d'origine animale (médicaments, produits ne disposant pas d'autorisation de mise sur le marché et utilisés frauduleusement comme les facteurs de croissance, contaminants de l'environnement), une augmentation importante des contaminations par métaux lourds ;
- pour l'acrylamide, les produits à base de pommes de terre, le pain grillé, le café instantané et la chicorée sont les plus concernés ;
- pour les esters glycidiques et les 2- et 3-MCPD, les principales non conformités concernent les préparations pour nourrissons et les produits de boulangerie fine, de type biscuits.

Source : [EFSA](#)