

Maisons-Alfort, le 11 mars 2004

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments sur l'autorisation pour le traitement par ionisation par source électrique d'articles et de produits alimentaires destinés à des animaux domestiques

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

Par courrier reçu le 26 juin 2003, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 23 juin 2003, par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, d'une demande d'avis sur l'autorisation pour le traitement par ionisation par source électrique d'articles et de produits alimentaires destinés à des animaux domestiques.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Alimentation animale », réuni le 18 novembre et le 11 décembre 2003, l'Afssa rend l'avis suivant.

Le pétitionnaire demande l'autorisation de recourir à un traitement par ionisation de divers sous-produits issus des filières animales (oreilles de porc, de bœuf ou d'agneau, par exemple), préalablement soumis à un séchage à température modérée (70 à 86 °C) et/ou à un fumage. Il précise que le traitement consiste en une ionisation par source électrique (accélérateur d'électrons de 7 à 10 MeV) délivrant en tout point des produits une dose minimale de 6 kGy, ce qui permet une quasi-stérilisation du produit.

Ces produits relèvent de la catégorie des « articles à mastiquer » au sens du règlement (CE) n°1774/2002 du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine. Ce règlement prévoit des exigences spécifiques applicables aux matières premières et aux normes de transformation : les produits, avant expédition, doivent être examinés sur la base de sondages aléatoires en vue de vérifier l'absence de salmonelles dans 25 g.

Sur le plan microbiologique, la dose de 6 kGy proposée par le pétitionnaire est reconnue aux niveaux national¹ et international² comme efficace pour la destruction des micro-organismes pathogènes potentiellement présents dans ces produits, et en particulier pour les salmonelles. Par ailleurs, l'innocuité pour le consommateur de ce traitement par ionisation a été démontrée pour des doses inférieures à 10 kGy^{1,2}.

Sur le plan nutritionnel, les pertes nutritives induites par ce traitement ne sont pas différentes de celles entraînées par des traitements thermiques de même ampleur². Par ailleurs, compte tenu de la faible participation des friandises à mastiquer à la couverture des besoins nutritionnels des carnivores domestiques, ce point est sans objet.

¹ Avis du CSAH de 1986, 1992 et 1998

Avis de l'Afssa du 16 mars 2001 concernant le projet de décret relatif à l'ionisation des denrées destinées à l'alimentation humaine ou animale et transposant dans le droit national les directives 1999/2/CE et 1999/3/CE.

² WHO (1981), Report of Joint FAO/IAEA/WHO Expert committee on the wholesomeness of irradiated food. WHO Technical Report Series n°689.

WHO (1997), Conclusions of the joint FAO/IAEA/WHO Study Group on High Dose Irradiation. Weekly Epidemiological Record. 16 jan. 98, 73rd year.

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments considère que le traitement par ionisation par source électrique d'articles à mastiquer destinés à des animaux domestiques permet d'améliorer la sécurité d'usage de ces produits tant pour l'animal consommateur que pour le propriétaire amené à manipuler les produits à main nue, dans la mesure où le critère d'absence de salmonelles dans 25 grammes est respecté.

Cependant, elle attire l'attention sur les risques potentiels de recontamination de ces friandises après mastication par les animaux.

Martin HIRSCH