

Sécurité des denrées alimentaires : la DGCCRF contrôle la présence de contaminants chimiques dans notre alimentation

Comme chaque année, la DGCCRF a procédé en 2019 à des enquêtes dans le domaine des contaminants chimiques des denrées alimentaires. Les contrôles ont porté sur la conformité des denrées réglementées¹ mises sur le marché et ont permis de recueillir des informations sur les contaminants émergents afin de mieux caractériser l'exposition des consommateurs à ces substances et de faire évoluer la réglementation.



Pixabay

De plus, la DGCCRF participe activement à la mise en place des mesures de gestion des risques établies au niveau de l'Union européenne, qui évoluent de manière permanente.

La contamination des denrées peut avoir lieu à différents stades de la chaîne alimentaire et avoir plusieurs origines

Les denrées alimentaires peuvent être contaminées, par exemple, par :

- **des toxines naturelles**, qui peuvent être produites par des champignons au champ et/ou au cours du stockage (mycotoxines) ou présentes dans des « mauvaises herbes » susceptibles de contaminer les récoltes (alcaloïdes tropaniques, alcaloïdes pyrrolizidiniques, etc.) ;
- **des substances présentes dans l'environnement** (plomb, cadmium, mercure, nickel, dioxines, polychlorobiphényles (PCB), hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), ions perchlorate, chlorates, etc.) ;
- **des substances dites « néoformées » qui se forment lors de la transformation des denrées** (acrylamide, HAP, esters d'acides gras de glycidol, 3-monochloropropanol (3-MCPD) et esters de 3-MCPD, furane et dérivés du furane) ;
- **ou des substances issues des emballages** (hydrocarbures d'huiles minérales en particulier pour les denrées conditionnées dans des emballages en carton recyclé, étain dans les conserves).

Ces contaminants, lorsqu'ils sont présents dans les denrées alimentaires, sont susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine, le plus souvent chronique mais parfois aigu. C'est pourquoi la DGCCRF prélève et fait analyser chaque année plus de 2000 échantillons.

Une réglementation harmonisée en permanente évolution

La réglementation relative aux contaminants des denrées alimentaires est harmonisée au niveau de l'Union européenne.

Les mesures de gestion des risques mises en place au niveau européen tiennent compte des résultats des évaluations des risques menées par l'EFSA (*Autorité européenne de sécurité des aliments*), des données de contamination disponibles, des contraintes technologiques et de l'influence des procédés de transformation sur la teneur en contaminants, de la possibilité de mettre en œuvre des bonnes pratiques pour limiter la contamination et de l'existence de normes définies au niveau international par le [Codex Alimentarius](#)².

Que sont les « contaminants chimiques » ?

Il s'agit de toute substance **qui n'est pas intentionnellement ajoutée à la denrée alimentaire**, mais qui est cependant présente dans celle-ci comme un résidu de la production, de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, ou à la suite de la contamination par l'environnement¹.

Les additifs, les résidus de pesticides et les substances faisant l'objet d'une législation spécifique n'entrent pas dans le champ d'application de cette définition.

¹ Article 1^{er} du règlement (CEE) n° 315/93 du Conseil portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires.

¹ On entend par « denrées réglementées » celles pour lesquelles une teneur maximale réglementaire est fixée pour un contaminant ou une famille de contaminants.

² La Commission du *Codex Alimentarius* a été créée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) afin de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir des pratiques loyales en matière de commerce de denrées alimentaires (Source *Codex Alimentarius*).

La réglementation applicable

✓ Le [règlement \(CE\) n°315/93 modifié](#) fixe les principes généraux de la réglementation relative aux contaminants. Il définit les contaminants, interdit la mise sur le marché de denrées alimentaires contenant un contaminant dans une quantité inacceptable du point de vue de la santé publique, en particulier sur le plan toxicologique, et prévoit que les teneurs en contaminants doivent être maintenues aux niveaux les plus faibles raisonnablement atteignables au cours de toutes les étapes de la chaîne alimentaire (principe ALARA³). Afin de protéger la santé publique, la Commission européenne peut fixer des teneurs maximales dans les denrées alimentaires.

✓ Le [règlement \(CE\) n°1881/2006 modifié](#) fixe des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, interdit la mise sur le marché de denrées non conformes à ces teneurs maximales, l'utilisation de denrées alimentaires non conformes comme ingrédients de denrées alimentaires et le mélange de denrées alimentaires conformes avec des denrées alimentaires non conformes.

✓ Des règlements définissent, par famille de contaminants, des procédures d'échantillonnage à mettre en œuvre lors des contrôles et les critères de performance des méthodes d'analyse.

✓ Ces règlements sont complétés par d'autres textes de la Commission, spécifiques à certains contaminants, notamment pour :

- inciter au recueil de données de contamination complémentaires⁴ ;
- définir des teneurs de référence ou des limites d'action dont le dépassement implique la réalisation d'enquêtes afin d'identifier la source de contamination et la réduire dans la mesure du possible⁵ ;
- imposer la mise en place par les opérateurs de bonnes pratiques permettant de réduire la contamination des denrées⁶.

La DGCCRF au cœur du dispositif réglementaire

La DGCCRF est au cœur du dispositif réglementaire français de contrôle des contaminations des denrées alimentaires. A ce titre :

La DGCCRF participe aux négociations visant à définir, au niveau de l'UE, les mesures de gestion des risques sanitaires (fixation de teneurs maximales réglementaires, définition de teneurs de référence ou de seuils d'intervention, recommandations de surveillance, etc.).

Ces travaux ont été particulièrement denses en 2019 et en 2020. Trois règlements modifiant les dispositions du règlement (CE) n°1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires ont été publiés en 2019 et en 2020 :

- Règlement (UE) 2019/1870 relatif aux teneurs maximales en acide érucique ;
- Règlement (UE) 2019/1901 relatif aux teneurs maximales en citrinine ;
- Règlement (UE) 2020/685 relatif aux teneurs maximales en perchlorate.

Au cours du premier semestre 2020, quatre autres projets de règlement de la Commission modifiant le règlement (CE) 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales de certains contaminants⁷ dans les denrées alimentaires ont reçu l'avis favorable des Etats-membres et doivent faire l'objet d'une publication avant la fin de l'année 2020.

D'autres travaux sont en cours, qui devraient aboutir avant la fin de l'année 2020, concernant les alcaloïdes d'ergot, les alcaloïdes tropaniques, le plomb et le cadmium.

La DGCCRF pilote les enquêtes relatives aux contaminants...

Elle est notamment en charge du contrôle :

³ « as low as reasonably achievable »

⁴ Exemples : [Recommandation \(UE\) 2017/84](#) de la Commission concernant la surveillance des hydrocarbures d'huiles minérales dans les denrées alimentaires et dans les matériaux et articles destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et [recommandation \(UE\) 2019/1888](#) de la Commission du 7 novembre 2019 concernant le suivi de la présence d'acrylamide dans certaines denrées alimentaires.

⁵ Exemple : [Recommandation 2017/711/UE](#) modifiée de la Commission sur la réduction de la présence de dioxines et de PCB dans les aliments pour animaux et les denrées alimentaires.

⁶ Exemple : [Règlement \(UE\) 2017/2158](#) établissant des mesures d'atténuation et des teneurs de référence pour la réduction de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires.

⁷ Acrylamide, esters d'acides gras de 3-MCPD et esters d'acides gras de glycidol, hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) et alcaloïdes pyrrolizidiniques.

- des denrées alimentaires d'origine non animale, à tous les stades, y compris à l'importation, mais à l'exclusion de celui de la production primaire qui relève du ministère de l'agriculture,
- des aliments infantiles et des compléments alimentaires, y compris ceux contenant des denrées d'origine animale.

Les lots qui ne respectent pas les teneurs maximales réglementaires (*lots « non conformes »*) font l'objet d'un retrait du marché.

Les lots dont la teneur en contaminant est susceptible de présenter un risque pour le consommateur (*lots « impropres à la consommation »*) font l'objet d'un retrait du marché et d'un rappel, même si des teneurs maximales réglementaires n'ont pas encore été fixées.

Les anomalies constatées peuvent donner lieu à des suites administratives et/ou pénales (avertissements, injonctions ou procès-verbal).

Ainsi, en 2019 :

- 30 avertissements, 17 injonctions et 3 procès-verbaux ont été rédigés,
- 23 mesures de restrictions de mise sur le marché ont été mises en œuvre.

... et transmet les données issues de ces enquêtes à l'EFSA

Les enquêtes permettent de recueillir des données de contamination qui sont transmises à l'EFSA par l'intermédiaire de l'ANSES et contribuent à l'évaluation de l'exposition des consommateurs aux contaminants chimiques et à alimenter les débats relatifs à la révision de certaines teneurs maximales réglementaires ou à l'établissement de nouvelles teneurs maximales.

Les résultats des enquêtes menées par la DGCCRF

Les non-conformités ou anomalies constatées peuvent donner lieu à des mesures de restrictions volontaires de mise sur le marché, à des mesures administratives de retrait du marché, à d'autres mesures administratives et/ou à des mesures judiciaires.

Les enquêtes effectuées en 2019 ont conduit à l'analyse de 2376 échantillons.

Type de contamination	Nombre d'échantillons analysés	Produits analysés	Non-conformités ou anomalies relevées	Suites données
■ Mycotoxines⁸	707	295 figes sèches et dérivés, 169 fruits à coque et dérivés, 133 arachides et dérivés, 99 raisins secs, 11 épices	36 échantillons non conformes (16 figes et dérivés, 9 fruits à coque, 3 arachides et dérivés, 8 raisins secs) Taux de non-conformité : 5 %	Retour des marchandises vers le pays d'origine ou destruction
■ Mycotoxines, ergot, alcaloïdes de l'ergot et alcaloïdes tropaniques	370	162 céréales, dérivés de céréales ou denrées composées de céréales, 58 jus de fruits ou nectars, 24 fruits à coque ou graines oléagineuses et dérivés, 21 cidres ou spiritueux à base de pomme, 17 cafés torréfiés, 17 thés ou tisanes, 16 aliments infantiles, 16 épices, 12 fruits séchés, 11 vins ou boissons à base de vin, 6 compotes ou purées contenant de la pomme, 5 compléments alimentaires et 5 bois de réglisse ou denrées dérivés de la réglisse ou en contenant . .	10 échantillons n'étaient pas conformes à la réglementation. – 4 en raison de leur teneur en ochratoxine A (1 bois de réglisse, 1 blé dur, 1 sarrasin et 1 farine de seigle) – 3 en raison de leurs teneurs en aflatoxines B1 et/ou totales (2 riz et 1 gingembre) – 2 en raison de leur teneur en patuline (1 jus de pomme et 1 cidre) – 1 en raison de sa teneur en toxines du <i>Fusarium</i> (pâtes alimentaires) Taux de non-conformité : 2,7 %	Rédaction d'un procès-verbal pénal*, de 4 injonctions et de 8 avertissements. 11 mesures de restriction de mise sur le marché ont été mises en œuvre. * Le procès-verbal pénal a été rédigé à l'encontre d'un fabricant de jus de pomme qui avait déjà fait l'objet d'un avertissement. Des mesures de police administrative ont également été mises en place pour imposer le retrait et le rappel du lot de jus de pomme très fortement contaminé par la patuline.
■ Éléments traces métalliques (plomb, cadmium, mercure, nickel, arsenic + étain dans les aliments en conserve) et iode	481	139 légumes et dérivés, 72 fruits, 57 céréales et dérivés, 45 boissons, 40 cacaos, dérivés de cacao ou chocolats, 31 aliments destinés aux nourrissons ou aux enfants en bas âge, 26 compléments alimentaires, 10	7 échantillons n'étaient pas conformes à la réglementation soit 1,8% des denrées réglementées analysées – 5 compléments alimentaires à base de d'algue (<i>Fucus vesiculosus</i>) en raison de leur teneur en iode ; – 1 échantillon de riz rouge biologique en	Rédaction de 3 procès-verbaux (2 pénaux* et 1 administratif), de 2 injonctions et de 6 avertissements. 7 mesures de restriction de mise sur le marché ont été mises en œuvre. * Les procès-verbaux pénaux ont été rédigés à l'encontre de fabricants de compléments alimentaires à base d'algues. L'un concernait des opérateurs ayant mis sur le marché des compléments alimentaires qui présentaient des teneurs très élevées en iode alors que ces

⁸ Contrôles intensifiés à l'importation (règlements (UE) n°884/2014 et (CE) n°669/2009 modifiés abrogés et remplacés, depuis le 14 décembre 2019, par le règlement (UE) 2019/1793).

Type de contamination	Nombre d'échantillons analysés	Produits analysés	Non-conformités ou anomalies relevées	Suites données
		conserves, 15 thés, 10 tisanes ou plantes pour infusion, 17 cafés, 10 épices, 5 huiles ou matières grasses végétales, 3 additifs dérivés d'algues et 1 échantillon de graines oléagineuses	raison de sa teneur en arsenic inorganique ; – 1 échantillon de semoule de manioc en raison de sa teneur en plomb	<i>références avaient fait l'objet d'un refus à la suite de leur déclaration à la DGCCRF.</i> <i>L'autre concernait un opérateur qui n'avait pas modifié l'étiquetage d'un complément alimentaire à la suite d'un changement de formulation.</i>
<p>■ Substances néoformées (Hydrocarbures aromatiques polycycliques HAP, 3-MCPD et esters de 3-MCPD, acrylamide, furane et dérivés méthylés du furane)</p>	324	<p>93 denrées à base de céréales, 60 denrées à base de pomme de terre, 34 aliments infantiles, 30 matières grasses végétales, 23 cafés et succédanés de café, 20 compléments alimentaires, 14 boissons, 13 cacao, 11 beurre de cacao ou chocolats, 11 herbes et épices séchées, 11 fruits séchés et 15 denrées diverses.</p> <p>35 échantillons, soit 11% des échantillons analysés, présentaient des anomalies.</p>	<p>✓ HAP dosés dans 109 échantillons réglementés. Un seul échantillon (moins de 1% des échantillons analysés) n'était pas conforme.</p> <p>✓ Acrylamide dosé dans 220 échantillons. 27 échantillons, soit 16% des 170 échantillons pour lesquels une teneur de référence a été établie, présentaient une teneur en acrylamide supérieure à cette teneur de référence (11 chips de pommes de terre, 4 frites prêtes à consommer, 5 produits de boulangerie fine, 5 baguettes, 1 café torréfié, 1 aliment infantile).</p> <p>✓ Esters d'acides gras de glycidol recherchés dans 170 échantillons (dont 45 étaient réglementés). Un échantillon de pain au lait et un échantillon de biscuit fourré présentaient une teneur préoccupante. Un échantillon de complément alimentaire à base d'huile de krill présentait une teneur supérieure à la future teneur maximale réglementaire applicable à partir du 1^{er} janvier 2021.</p> <p>✓ 3-MCPD et esters d'acides gras de 3-MCPD recherchés dans 170 échantillons non réglementés. Un échantillon de biscuit fourré présentait une teneur élevée et un échantillon de margarine n'était pas conforme à la future teneur maximale réglementaire</p>	<p>5 mesures de restrictions de mise sur le marché</p> <p>Rédaction de 9 injonctions administratives, de 9 avertissements et d'un signalement aux autorités espagnoles.</p>

Type de contamination	Nombre d'échantillons analysés	Produits analysés	Non-conformités ou anomalies relevées	Suites données
			applicable à partir du 1 ^{er} janvier 2021.	
■ Nitrates, ions perchlorate et chlorates	208	39 épinards, 52 laitues, 4 roquettes, 66 autres légumes, 15 aliments infantiles, 12 boissons, 14 thés ou tisanes, 6 fines herbes	1 échantillon de sucres cultivés en Espagne « impropre à la consommation » en raison de sa teneur en chlorates.	Rédaction d'une notification d'alerte et d'une injonction.
■ Alcaloïdes pyrrolizidiniques (AP)	115	35 plantes pour infusions, tisanes ou thés, 19 compléments alimentaires, 12 herbes aromatiques et 49 miels.	3 échantillons (1 plante pour infusion, 1 origan et 1 assaisonnement contenant de l'origan) présentaient une teneur en AP supérieure à teneur maximale réglementaire applicable à partir du 1 ^{er} juillet 2022.	5 avertissements et 1 injonction ont été rédigés.
■ Hydrocarbures d'huiles minérales	100	18 chocolats, cacao et dérivés, 15 céréales pour petit déjeuner, 14 huiles végétales, 12 produits de panification humide ou sèche, 11 biscuits ou gâteaux, 10 fruits à coque ou graines oléagineuses, 6 riz, 6 légumineuses, 4 pâtes, 3 farines ou semoules et 1 lait infantile.	Les hydrocarbures aromatiques d'huiles minérales (MOAH) ont été quantifiés dans 29 échantillons. 15 échantillons présentaient une teneur en MOAH supérieure à 2 mg/kg (1 huile vierge de noix de coco, 9 chocolats ou cacao, 1 échantillon de céréales pour petit déjeuner, 1 riz, 1 biscuit, 1 biscotte et 1 échantillon de cerneaux de noix).	Réalisation d'enquêtes complémentaires auprès des responsables de la première mise sur le marché (RPM). Mise en place au niveau de l'UE d'une mesure temporaire de gestion harmonisée des risques liés à la présence de MOAH dans les laits infantiles.
■ Dioxines et PCB	40	14 aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, 13 huiles végétales, 1 huile de poisson, 8 compléments alimentaires, 4 herbes aromatiques ou légumes séchés	Aucune non-conformité ou anomalie	
■ Alcaloïdes d'opium	31	6 graines de pavot et 25 échantillons de denrées contenant (14 pains ou baguettes, 5 bagels, 3 crackers, 2 biscuits et 1 brioche)	7 échantillons « impropres à la consommation » (4 pains, 2 bagels et 1 brioche)	Sensibilisation des opérateurs de la filière au risque sanitaire. Mesures de gestion des risques harmonisées en cours d'établissement au niveau de l'UE

[Espace dédié à la sécurité des produits alimentaires](#)

Brochure : [Réduire l'acrylamide dans les denrées préparées à la maison](#)

[Brève relative aux résultats de l'enquête dédiée aux alcaloïdes d'opium](#)