

AVIS 10-2020

Objet :

Evaluation d'une demande d'exemption d'utilisation d'eau potable dans le cadre de la production d'un ingrédient alimentaire

(SciCom 2019/23)

Avis scientifique approuvé par le Comité scientifique le 24 avril 2020.

Mots-clés :

Eau de qualité potable, exemption, production, ingrédient alimentaire

Résumé :

Question posée

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer les risques, en termes de sécurité alimentaire, liés à l'utilisation d'eau de canal épurée, d'eau de procédé et d'eau de chaudière dans le cadre de la fabrication d'un ingrédient alimentaire.

Méthode

L'avis est fondé sur l'opinion des experts s'appuyant sur le dossier technique introduit par l'opérateur.

Avis

Le Comité scientifique constate que de nombreuses non-conformités se produisent (régulièrement) par rapport à la qualité de l'eau de canal épurée qui est utilisée dans le procédé de production d'un ingrédient alimentaire, notamment en ce qui concerne certains résidus de pesticides, les paramètres microbiologiques indicateurs et les trihalométhanes. Les risques, en termes de sécurité alimentaire, qui y sont associés sont évalués par le Comité scientifique et sont jugés comme très faibles dans le cadre de la fabrication de l'ingrédient alimentaire dont il est question dans le dossier technique. En effet, cette eau n'est utilisée que lors du prétraitement des matières premières. Cependant, à cause du procédé actuellement appliqué afin d'épurer l'eau de canal, la présence de contaminants chimiques dans l'ingrédient alimentaire et son coproduit ne peut pas être totalement exclue. Le Comité scientifique estime que l'ingrédient alimentaire et son coproduit, vu leur origine, ne devraient pas pouvoir être contaminés par les contaminants chimiques éventuellement présents dans l'eau de canal.

En ce qui concerne l'eau de procédé, le Comité scientifique constate que des non-conformités se produisent presque systématiquement pour le paramètre indicateur 'chlore libre résiduel', et rarement pour certains paramètres microbiologiques indicateurs et le paramètre indicateur 'pH'. Le Comité scientifique évalue comme très faibles les risques, en termes de sécurité alimentaire, liés à l'utilisation de cette eau de procédé dans le cadre de la fabrication de l'ingrédient alimentaire dont il est question dans le dossier technique.

En ce qui concerne l'eau de chaudière, le Comité scientifique n'a pas de remarque à formuler.

Incertitudes

Les incertitudes dans cet avis sont celles inhérentes à une opinion d'experts.

Conclusions

Le Comité scientifique estime que les risques, en termes de sécurité alimentaire, liés à l'utilisation d'eau de canal épurée, d'eau de procédé et d'eau de chaudière lors de la fabrication de l'ingrédient alimentaire dont il est question dans le dossier technique, sont très faibles. Cependant, l'utilisation d'eau de canal insuffisamment épurée peut conduire à l'introduction de contaminants chimiques dans l'ingrédient alimentaire et son coproduit. C'est la raison pour laquelle, le Comité scientifique recommande l'ajout d'une étape de filtration complémentaire sur charbon actif lors de l'épuration de l'eau de canal.