



**COMITÉ SCIENTIFIQUE DE
L'AGENCE FÉDÉRALE POUR LA SÉCURITÉ
DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE**

AVIS 04-2008

Objet : Utilisation d'eau, ne satisfaisant pas entièrement aux normes de qualité d'une eau potable, pour la production de gélatine (Dossier 2006/40)

Validé par le Comité scientifique le 15/02/2008

Résumé

Le présent avis concerne l'évaluation des risques liés à l'utilisation d'une 'eau de canal épurée' et d'une 'eau de processus' pour la production de gélatine et des sous-produits : graisse animale, phosphate dicalcique et farines animales. L'eau de canal épurée' et l'eau de processus' sont produites après épuration à partir d'une 'eau de canal brute' venant du canal Gand-Terneuzen.

Le Comité scientifique estime que le dossier technique qui a été introduit par l'entreprise a une bonne structure scientifique générale et qu'il contient des informations scientifiques correctes sur les étapes de l'épuration. Le plan HACCP contient toutefois encore des lacunes et les actions correctives ne sont pas traitées.

Le processus d'épuration de 'l'eau de canal épurée' n'offre pas de garanties suffisantes pour l'élimination des contaminants chimiques potentiels de 'l'eau de canal brute'. Il se pose en particulier un problème dans l'hypothèse où un pic de concentrations chimiques se produirait dans l'eau du canal. Il est dès lors conseillé de prévoir un 'système d'avertissement' pour les pics de concentrations en contaminants dans 'l'eau de canal brute'.

Le Comité scientifique estime que le risque le plus important lié à l'utilisation de l'eau de canal épurée se situe au niveau des sous-produits 'graisse animale', 'phosphate dicalcique' et 'farines animales'. Le risque pour la gélatine est minime mais réel.

En ce qui concerne 'l'eau de processus', le Comité scientifique estime que le processus d'épuration faisant appel à l'osmose inverse permet d'obtenir une eau de qualité quasiment potable et que les risques liés à son utilisation sont très petits.

Concernant la qualité microbiologique, l'utilisation des deux types d'eau dans ces processus de production ne générera pas de risque notable pour la santé publique.

Le Comité scientifique conseille d'augmenter la fréquence d'analyse et d'étendre le spectre des analyses et ce, pour 'l'eau de canal épurée', 'l'eau de processus', la gélatine, le phosphate dicalcique et les farines animales. Ces résultats d'analyses permettront au Comité scientifique d'évaluer de façon plus approfondie les risques de l'utilisation de ces types d'eau.