



PFAS dans vos ingrédients et produits

Des molécules à surveiller avec attention



Origine et risque de ces molécules persistantes

Les PFAS (contaminants per- et poly-fluoroalkylés) représentent plus de 4700 molécules chimiques artificielles produites depuis plus de 80 ans. Leurs propriétés physico-chimiques de résistance aux fortes chaleurs, aux acides, à l'eau et aux graisses expliquent leur présence dans de nombreuses applications industrielles et dans une multitude de produits de consommation.

Extrêmement persistantes dans notre environnement et dans notre corps, ces molécules sont connues sous le nom de **polluants organiques persistants** (POP). Leur utilisation fréquente a provoqué une contamination généralisée de l'environnement.

S'accumulant au fil du temps chez l'être humain, ces substances pourraient avoir des **conséquences sur la santé**.

Exposition des consommateurs européens aux PFAS

Selon l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA)¹, l'alimentation est la source principale d'exposition pour la majeure partie de la population. Elle peut se produire via la consommation d'aliments à risque :

- PFOA : eau potable, légumes
- PFOS : viande, poisson, fruit, œuf ou produit transformé à base d'œuf

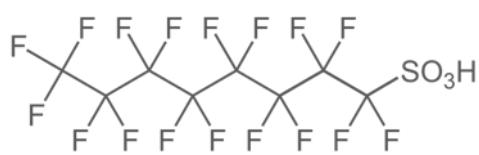
L'exposition se produit aussi via des aliments **en contact avec des emballages ou ustensiles** qui contiennent ces contaminants.

Quatre substances contribuent chez l'adulte à près de 50% de l'exposition :

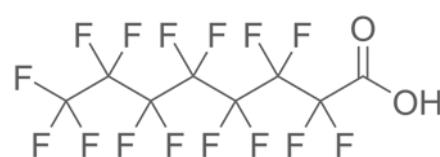
- PFOS, PFOA, PFHxS et PFNA².

L'EFSA a fixé la dose hebdomadaire tolérable (DHT) à 4,4 ng/kg de poids corporel pour ces quatre molécules.

PEOS



PEOA



¹ Scientific opinion on the risk to human health related to the presence of perfluoroalkyl substances in food, EFSA Journal 2020;18(9):6223

²PFOS : acide perfluoroctanesulfonique ; PFOA : acide perfluorooctanoïque ; PFNA : acide perfluorononanoïque ; PFHxS : acide perfluorohexane sulfonique

Réglementation européenne (UE) 2022/2388

Depuis janvier 2023, des **seuils maximum pour les PFAS** sont à respecter dans les œufs, viandes et poissons :

Teneurs maximales ³ réglementées pour :	PFOS*	PFOA*	PFNA*	PFHxS*	Somme
Œufs	1,0	0,3	0,7	0,3	1,7
Babyfood : toute chair musculaire de poisson Hors babyfood : chair musculaire des poissons à l'exception des deux cas ci-dessous	2,0	0,2	0,5	0,2	2,0
Chair musculaire des poissons énumérés au point 10.2.1.2 du règlement (UE) 2022/2388	7,0	1,0	2,5	0,2	8,0
Chair musculaire des poissons énumérés au point 10.2.1.3 du règlement (UE) 2022/2388	35	8,0	8,0	1,5	45
Crustacés et mollusques bivalves	3,0	0,7	1,0	1,5	5,0
Viandes de bovin, de porc et de volaille	0,3	0,8	0,2	0,2	1,3
Viande de mouton	1,0	0,2	0,2	0,2	1,6
Abats de bovin, de mouton, de porc et de volaille	6,0	0,7	0,4	0,5	8,0
Viandes de gibier, à l'exclusion des viandes d'ours	5,0	3,5	1,5	0,6	9,0
Abats de gibier, à l'exclusion des abats d'ours	50	25	45	3,0	50

Recommandation (UE) 2022/1431

Par ailleurs, la Commission Européenne a émis une recommandation (UE) 2022/1431 qui définit des **seuils indicatifs** sur les principaux PFAS qui s'accumulent dans le corps. Au-delà de ces seuils, une investigation sur les causes de contamination doit être réalisée.

Teneurs maximales ³ recommandées pour :	PFOS*	PFOA*	PFNA*	PFHxS*
Fruits et légumes, racines et tubercules amyacés	0,01	0,01	0,005	0,015
Champignons sauvages	1,5	0,01	0,005	0,015
Lait	0,02	0,01	0,050	0,060
Aliment pour bébé	0,05	0,05	0,050	0,050

Des méthodes performantes et adaptées à vos besoins

Pour vous conformer à la réglementation, notre laboratoire en Allemagne, Eurofins GfA, dispose de l'expertise pour l'analyse des PFAS. Ce laboratoire est **accrédité DAKKS** (organisme d'accréditation allemand) **selon ISO 17025**.

Nous vous proposons des méthodes pour analyser ces substances selon votre besoin :

- **Conformité réglementaire** : analyse des 5 paramètres réglementaires, applicable sur viandes, poissons, œufs, crustacés, mollusques, abats et huile de poisson

- **Respect des valeurs indicatives** : analyse des 4 molécules avec valeur indicative, applicable sur lait, aliment pour bébés, champignon sauvage, fruits et légumes
- **Remontée de résultats auprès de la Commission Européenne** : analyse des 4 principaux PFAS avec exigence de LOQ basse
- **Investigation approfondie** : recherche de 32 molécules PFAS d'intérêt à suivre dans les denrées alimentaires ou l'eau potable selon la recommandation (UE) 2022/1431.

³ en µg/kg de poids à l'état frais

* PFOS : acide perfluorooctanesulfonique ; PFOA : acide perfluorooctanoïque ; PFNA : acide perfluororonanoïque ; PFHxS : acide perfluorohexane sulfonique