



**COMITE SCIENTIFIQUE
DE L'AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE
DE LA CHAINE ALIMENTAIRE**

AVIS 12-2009

Objet : Utilisation d'eau de canal épurée lors de la production de gélatine (Dossier 2008/06)

Validé par le Comité scientifique le 10 avril 2009.

Résumé

Le présent avis concerne l'évaluation des risques liés à l'utilisation d'eau de canal et d'eau de processus (i.e. eau de canal épurée) lors de la production de gélatine et les sous-produits graisse animale, phosphate dicalcique et farines animales. Il est basé sur le dossier technique qui contient les résultats d'analyse de l'eau de canal et de l'eau de processus, et des produits finis et des sous-produits.

Concernant les contaminants chimiques, le Comité scientifique recommande d'augmenter la fréquence d'analyses, ainsi que d'élargir et d'actualiser leur spectre.

En ce qui concerne l'eau de processus, le Comité scientifique est d'avis que, grâce au processus d'épuration utilisé, l'eau obtenue est de qualité quasiment potable et que les risques liés à son utilisation sont très faibles. Il faut toutefois prêter attention au rendement et au degré de saturation du filtre à charbon actif, ainsi qu'à la qualité des produits utilisés.

L'analyse HACCP décrite dans le dossier est assez bien étayée au moyen de données issues de la littérature, mais comporte encore un certain nombre de lacunes (e.a. les actions correctives ne sont pas traitées). Il se pose en particulier un problème lorsque la concentration d'un contaminant présente soudainement un pic dans l'eau de canal. L'entreprise teste actuellement un système de monitoring en ligne permettant d'identifier de tels incidents. Une fois que cette phase de tests sera terminée, le Comité souhaiterait connaître les résultats des tests.

Afin d'évaluer plus en profondeur les risques liés à l'utilisation d'eau de canal et d'eau de processus, un suivi de ce dossier sera nécessaire.

Summary

Advice 12-2009 of the Scientific Committee of the FASFC concerning the risks of using purified channel water in the production process of gelatine

This advice concerns the evaluation of the risks when channel and process water (i.e. purified channel water) are used in the production process of gelatine and the by-products animal fat, dicalciumphosphate and animal meal. It is based on the technical dossier containing analytical results of channel and process water, and of the end- and by-products.

Regarding the chemical contaminants, the Scientific Committee recommends to increase the frequency of analysis and to expand and update their spectrum.

With respect to the process water, the Scientific Committee is of the opinion that, by means of the applied purification process, water of almost drinking water quality is obtained and that the associated risks are very small. However, attention should be paid to the performance and saturation degree of the activated carbon filter and to the quality of the products used hereby.

The presented HACCP analysis is fairly well documented with literature data, but still contains a number of gaps (corrective actions amongst others, are not addressed). In particular, a problem may arise when the concentration of a contaminant in the channel water suddenly

peaks. The company is currently testing an on-line monitoring system that should be able to detect such incidents. Once this trial is finished, the Committee would like to be informed of the obtained results.

In order to assess the risks related to the use of channel and process water more thoroughly, further follow up of this dossier by the Scientific Committee is necessary.

Mots-clés

Eau de canal, épuration d'eau, évaluation des risques, gélatine