

PrioR : un outil d'aide à la gestion de la sécurité sanitaire des aliments

Partager

Salmonelles, *Escherichia coli*, plomb, dioxines... : les dangers biologiques et chimiques liés à l'alimentation sont nombreux, mais tous ne présentent pas le même niveau de risque pour la santé. L'Anses a mis au point PrioR, un outil de hiérarchisation des risques liés à l'alimentation destiné en premier lieu aux pouvoirs publics. Il permet de cibler les dangers sur lesquels agir en priorité pour renforcer la protection des consommateurs. Les données générées dans le cadre de ces travaux pourront également être utilisées par les professionnels de l'agroalimentaire pour ajuster ou compléter leurs plans de maîtrise sanitaire.

Hiérarchiser les dangers biologiques et chimiques de l'alimentation

L'Anses a élaboré en 2020 [une méthodologie de priorisation](#) testée sur un nombre limité de dangers et de couples « aliment-danger ». L'outil de priorisation **PrioR complète et affine cette méthodologie, qui peut désormais être appliquée aux principaux dangers** liés aux aliments en France hexagonale et en Corse.

PrioR **inclut désormais 111 dangers chimiques et 22 dangers biologiques**. Parmi les dangers chimiques figurent, par exemple, des polluants organiques persistants, des éléments traces métalliques et des mycotoxines. Les dangers biologiques comprennent quant à eux des bactéries, les toxines qu'elles produisent, ainsi que des virus et des parasites.

Ces dangers ont été sélectionnés en fonction de leur pertinence dans le contexte français, en se basant sur la survenue d'effets indésirables dus à la consommation d'aliments et sur l'existence de données permettant d'évaluer leur niveau de risque.

Le développement de l'outil repose sur un important travail de collecte et d'analyse de données, avec pour objectif de renseigner les critères permettant de hiérarchiser les dangers et les couples aliment-danger selon deux aspects :

- **L'occurrence** estimée selon le type de danger à partir de l'incidence annuelle des maladies ou de la proportion de personnes exposées au contaminant chimique via l'alimentation (données issues des [études de l'alimentation totale](#) ou d'autres données disponibles).
- **La sévérité** évaluée selon la nature des effets engendrés (mortalité, morbidité, effets perturbateur endocrinien, cancérogénicité, neurotoxicité, etc).

Une première application à la filière des viandes bovines

L'Anses a réalisé une première application de PrioR à la filière « viandes bovines », en se focalisant sur les couples « aliment-danger » pertinents pour cette filière, comme les *Escherichia coli* dans la viande hachée ou les dioxines dans le foie.

L'outil a permis d'identifier et de classer les principaux dangers pour différents types de viandes bovines (par exemple le foie, l'entrecôte, la viande hachée, le tartare, etc.). 98 couples aliment-danger biologique et 532 couples aliment-danger chimique ont été hiérarchisés.

Des classements en fonction des choix des pouvoirs publics

PrioR nécessite que l'utilisateur fasse des choix pour définir l'importance relative donnée à chacun des critères (occurrence, sévérité). Pour les pouvoirs publics, ces choix reflètent leurs objectifs en matière de gestion des risques.

Les résultats suivants sont donnés à titre d'illustration. Pour les dangers biologiques, *Campylobacter*, *Salmonella*, les norovirus et les *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) se situent en tête de classement lorsque l'on accorde autant d'importance à l'occurrence qu'à la sévérité. Pour les dangers chimiques, l'acrylamide, l'arsenic inorganique et le chrome IV ressortent en tête quelle que soit l'importance relative accordée à l'occurrence et à la sévérité.

Pour les couples aliment-danger de la filière viandes bovines, quelle que soit l'importance relative des critères, les STEC et les salmonelles sont les principaux dangers liés à la consommation de viande hachée, y compris lorsque celle-ci est destinée à être consommée cuite. De même, les dioxines associées aux pièces de viande arrivent en tête de classement dans tous les cas de figure.

Vers l'application à l'ensemble des filières agroalimentaires

PrioR **vis**e à terme à classer l'ensemble des couples aliment-danger dans une **approche multi-filière**. Des travaux similaires ont déjà été menés pour les [fromages au lait cru](#) et sont en cours pour d'autres filières agroalimentaires.

Les données sur lesquelles s'appuie PrioR seront mises à jour régulièrement pour prendre en compte les nouvelles connaissances disponibles, les évolutions des habitudes de consommation et les changements réglementaires. Ces évolutions peuvent conduire à revoir la sélection des dangers et des couples aliment-danger considérés.

Ces données sont [mises à disposition](#) de tous, y compris des professionnels et de la communauté scientifique. Elles serviront aux pouvoirs publics pour les appuyer dans l'élaboration des plans de surveillance et de contrôle, et aux professionnels de l'agroalimentaire pour leur analyse des dangers. PrioR sera également mis en œuvre dans le cadre des expertises de l'Anses sur les dangers liés aux aliments, ce qui contribuera à renforcer la sécurité sanitaire des consommateurs.

En savoir plus

Lire la note d'appui scientifique et technique sur le développement et la mise en place d'un outil de priorisation des risques biologiques et chimiques liés aux aliments. Partie 1 : Identification et renseignement des critères relatifs aux dangers biologiques et chimiques

Lire l'avis sur le développement et la mise en place d'un outil de priorisation des risques biologiques et chimiques liés aux aliments. Partie 2 : Identification et renseignement des critères relatifs aux couples aliment-danger biologique et chimique de la filière « viandes bovines »

Lire l'avis et le rapport sur la Méthodologie de hiérarchisation des dangers biologiques et chimiques dans les aliments (mai 2020)