

# LE PLAN DE SURVEILLANCE DES CONTAMINANTS CHIMIQUES DANS LES ALIMENTS VENDUS AU QUÉBEC BILAN MI-ANNUEL DE 2013-2014

Le Laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires (LEAA) réalise un plan de surveillance des produits de la chaîne bioalimentaire du Québec. Le plan de surveillance quinquennal, qui s'étend du 1<sup>er</sup> avril 2011 au 31 mars 2016, a pour objet de connaître le degré de contamination des aliments consommés sur le territoire du Québec. Il concerne les dangers microbiologiques et chimiques qui peuvent compromettre la salubrité et l'innocuité des aliments. Le présent document rend compte des résultats obtenus à mi-chemin de la troisième année du plan de surveillance.

## ANALYSES DE 2013-2014

Comme cela était initialement prévu, des analyses ont été effectuées au premier semestre de 2013-2014 à l'égard de deux types d'aliments, à savoir le jus d'orange ainsi que les fruits et légumes. Le laboratoire de chimie du LEAA a ainsi examiné quelque 1 150 échantillons pour en vérifier la teneur en pesticides. Des analyses ont également été effectuées sur des échantillons de jus d'orange quant à la présence de mycotoxines<sup>1</sup> et de métaux lourds.

### TAUX DE CONFORMITÉ À L'ÉGARD DES PESTICIDES DANS LES GROUPES D'ALIMENTS ANALYSÉS

Produits alimentaires	Nombre d'échantillons reçus	Réalisation par rapport au plan prévu	Taux de conformité
Fruits et légumes*	849	100 %	97,4 %
Jus d'orange	305	100 %	100,0 %

\* Recherche de résidus dans les fruits et les légumes suivants : bananes, carottes, choux, laitues, melons d'eau, oignons, oranges, pommes, pommes de terre, raisins et tomates.

On a constaté un dépassement de la norme en vigueur pour les pesticides dans des échantillons de raisins verts et de melons d'eau. Toutefois, il ne représente pas un risque pour la santé. De plus, le taux de conformité est comparable à celui qui a été trouvé dans les fruits et les légumes au cours des deux premières années du plan quinquennal.

Par ailleurs, les analyses effectuées sur les échantillons de jus d'orange ont donné lieu à des résultats conformes aux normes établies, et ce, pour l'ensemble des contaminants évalués.

Les autres activités prévues dans le plan de surveillance se poursuivent. Elles portent sur la viande de porc ainsi que sur les préparations à base de lait destinées aux nourrissons. Les résultats seront publiés au cours de l'année 2014-2015.

1. Le terme *mycotoxine* provient du grec *mykes* qui signifie champignon et du latin *toxicum* qui signifie poison. Les mycotoxines sont des produits chimiques toxiques formés par un champignon qui peut pousser sur les plantes cultivées, soit dans les champs ou après la récolte (source : Santé Canada).