

L'évaluation des conserves endommagées

Afin d'assurer l'innocuité des produits distribués, il est essentiel d'effectuer un tri des conserves métalliques qui comportent des défauts.

Les conserves présentant des **défauts sérieux** doivent être **jetées**.

← Conserves bombées

Conserves trouées ou conserves présentant des signes de fuites (ex. : étiquette tachée)

↑ Conserves dont la languette d'arrachage ou la ligne d'amincissement sont endommagées

← Conserves bosselées de façon importante au niveau de l'agrafe

↑ Conserves présentant des défauts de formation du serti

← Conserves bosselées de façon importante au point d'entraîner une fracture du revêtement interne

Conserves rouillées comportant un risque de perforation

↑ Conserves bosselées et écrasées au point d'empêcher leur ouverture par un ouvre-boîte manuel ou leur rangement sur une tablette

Les conserves présentant des **défauts mineurs** peuvent être **distribuées**.

← Conserves rouillées dont la rouille s'enlève à l'aide d'un chiffon et dont la surface est égale au toucher

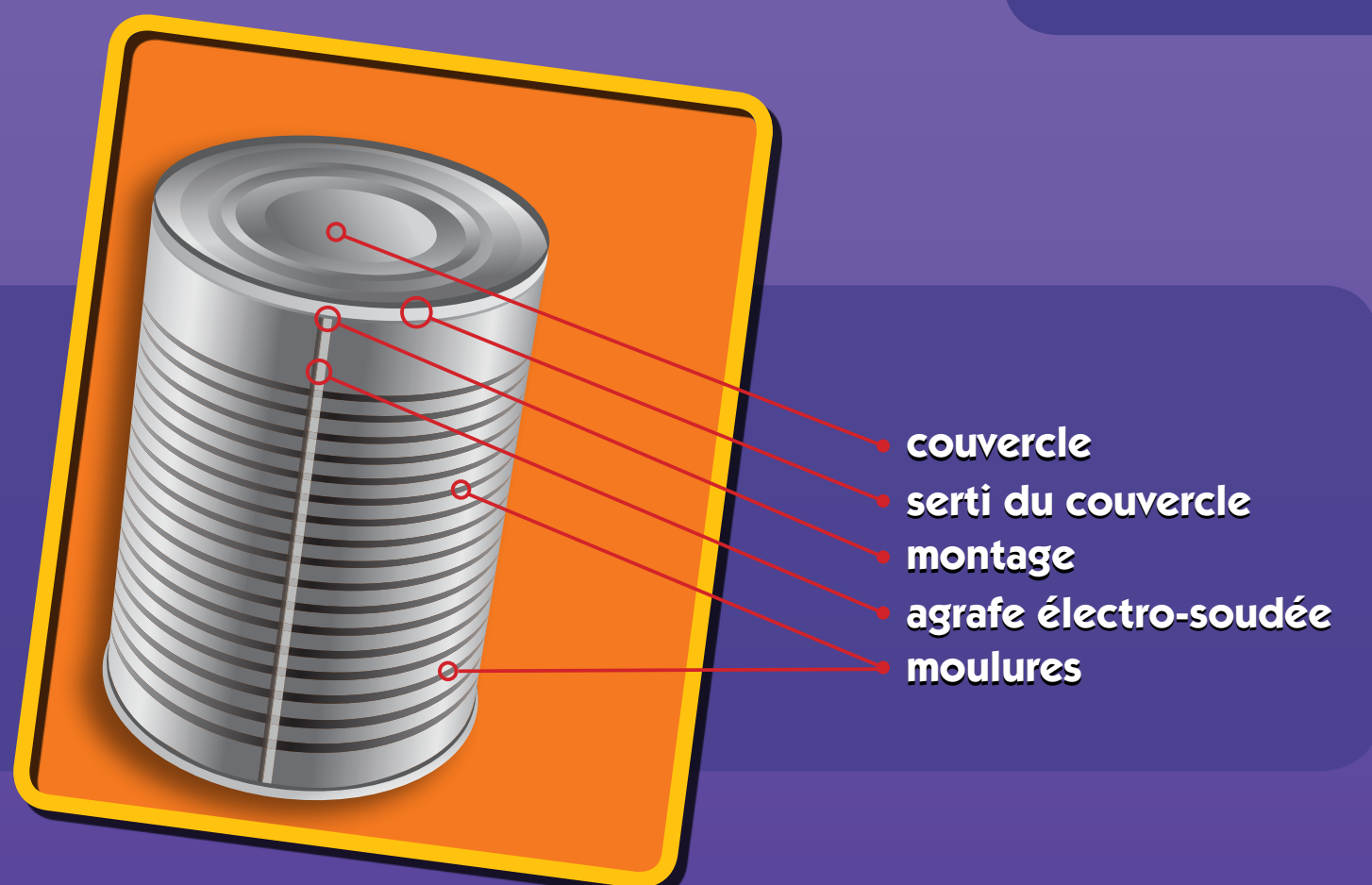
← Conserves bosselées modérément au corps, mais pouvant être ouvertes à l'aide d'un ouvre-boîte manuel et rangées sur une tablette

← Conserves bosselées légèrement ou modérément au serti ou près de celui-ci, mais dont la jonction entre l'agrafe et le serti est intacte

Conserves bosselées, sans fracture possible du revêtement interne

Conserves bosselées légèrement près de l'agrafe, mais dont la jonction entre l'agrafe et le serti est intacte

Les différentes pièces d'une conserve métallique



La manipulation sécuritaire des aliments, ça me concerne!



L'hygiène et la salubrité en contexte d'aide alimentaire

Photos tirées de :
AOAC International in Cooperation with the Food and Drug Administration
Agence canadienne d'inspection des aliments

Québec

Une réalisation de :
• Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
• Agence de la santé et des services sociaux de la Capitale-Nationale