

# LE PLAN DE SURVEILLANCE DES PRODUITS ALIMENTAIRES QUÉBÉCOIS

Le Laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires (LEAA) compte, parmi ses mandats, celui de réaliser des analyses sur les aliments consommés au Québec. Il doit notamment établir et mettre en œuvre un plan de surveillance visant les produits de la chaîne bioalimentaire du Québec afin d'assurer la salubrité des aliments offerts à la consommation sur le territoire québécois. Ce plan quinquennal porte sur les dangers liés à la chimie et à la microbiologie des aliments.

## PLAN DE SURVEILLANCE DES DANGERS CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

### Qu'est-ce que le plan de surveillance?

Le plan de surveillance du LEAA consiste en un programme d'échantillonnages et d'analyses des aliments mis sur le marché au Québec, quelle qu'en soit l'origine (du Québec ou d'ailleurs). Il permet d'établir les dangers potentiels des aliments au regard de la santé des consommateurs. En étant au fait de ces dangers potentiels, l'entreprise bioalimentaire peut apporter les correctifs nécessaires afin d'adopter les bonnes techniques et méthodes de fabrication et de conservation.

Soulignons en outre qu'une partie du plan de surveillance est consacrée aux nourrissons et aux jeunes enfants qui forment une clientèle particulièrement vulnérable.

Qu'est-ce qui peut être considéré comme un danger dans les produits alimentaires?

En ce qui concerne les produits alimentaires, le danger peut être de nature biologique, chimique ou physique et susceptible de causer un préjudice à la santé.

### Dangers chimiques

La notion de danger chimique renvoie à « une substance dont la présence dans l'alimentation est inhabituelle et qui pourrait être toxique pour l'humain ».

Les principaux dangers d'ordre chimique visés concernent les substances toxiques, telles que les contaminants industriels, les métaux, les pesticides, les médicaments vétérinaires et les mycotoxines.

### Dangers microbiologiques

Les dangers microbiologiques se réfèrent aux bactéries, aux moisissures, aux virus ou aux parasites trouvés dans les aliments, ou encore à la toxine qu'ils sécrètent, et qui peuvent constituer un risque pour la santé des consommateurs.

## **CRITÈRES RETENUS POUR LA RECHERCHE DES DANGERS**

### **Surveillance de dangers chimiques associés aux aliments**

Les aliments et les dangers sont évalués en fonction du risque qu'ils représentent pour la santé et selon trois critères particuliers :

- La quantité de produits consommés;
- La vulnérabilité des consommateurs;
- La toxicité des dangers.

Les effets nocifs associés aux dangers chimiques se manifestent généralement à la suite de la consommation régulière et continue d'un aliment contaminé. Les analyses effectuées se font sur les aliments qui constituent la base du régime alimentaire, tels que ceux présentés à la page 3. Ces aliments représentatifs ont été déterminés à l'aide des données sur la consommation que publie Statistique Canada.

Pour déterminer les dangers chimiques à surveiller, le LEAA a consulté les normes canadiennes et internationales.


### **Surveillance des dangers microbiologiques liés aux aliments**

La surveillance des dangers chimiques et microbiologiques est essentielle pour ce qui est des aliments constituant la base de l'alimentation quotidienne.

Le plan de surveillance des dangers microbiologiques permet de procéder à l'analyse des aliments à partir de leur production jusqu'à leur mise en marché. Mis à exécution sur une période de cinq ans, le plan se consacre à des produits particuliers chaque année. Lorsqu'un cycle d'analyse se termine, un nouveau plan est entrepris selon la même séquence. Le tableau ci-dessous donne un aperçu d'un cycle du plan de surveillance. Suivant les résultats obtenus, des programmes de suivi pourront être mis sur pied afin d'apporter des correctifs aux situations ou aux éléments qui seront considérés à risque pour la santé.

Le plan de surveillance porte sur un grand nombre de bactéries pathogènes ou de virus qui ne se retrouvent habituellement pas dans les aliments, mais qui sont susceptibles d'être la cause de toxi-infections alimentaires.

## ALIMENTS ET PROGRAMMES VISÉS PAR LE PLAN DE SURVEILLANCE

PLAN DE SURVEILLANCE 2011-2016					
	2011-2012	2012-2013	2013-2014	2014-2015	2015-2016
<b>DANGERS CHIMIQUES</b>	Poulet	Bœuf haché	Porc	Lait	Œufs
	Aliments en purée pour bébés (viandes et pommes en purée)	Céréales pour bébés et aliments à base de céréales pour bébés	Lait pour nourrissons et préparations de lait pour bébés	Aliments en purée pour bébés	Céréales pour bébés et aliments à base de céréales pour bébés
	Fruits et légumes	Fruits et légumes	Fruits et légumes	Fruits et légumes	Fruits et légumes
	Jus de pomme	Farine de blé et riz	Jus d'orange	Poissons, fruits de mer et produits laitiers transformés	Autres volailles, ovins, gibier d'élevage et céréales à déjeuner
<b>DANGERS MICROBIOLOGIQUES</b>	Fromages artisanaux (année 3)	Fromages artisanaux (année 4)	Fromages artisanaux (année 5)	Fromages artisanaux (à déterminer)	Fromages artisanaux (à déterminer)
	Produits végétaux (année 1)	Produits végétaux (année 2) et eau de préparation des aliments	Produits aquatiques	Programmes de surveillance des viandes	Programmes de surveillance des viandes (année 2)
	Programmes de suivi des produits carnés	Programmes de suivi des produits carnés	Programmes de suivi des produits végétaux ou des eaux (au besoin)	Programmes de suivi des produits aquatiques (au besoin)	Programmes de suivi des produits carnés (au besoin)
	Programme de surveillance dans les abattoirs				
	Programmes spéciaux d'actions correctives	