

LE PLAN DE SURVEILLANCE DES CONTAMINANTS CHIMIQUES DANS LES ALIMENTS VENDUS AU QUÉBEC

RAPPORT 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^{er} 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 susceptibles de compromettre la salubrité et l'innocuité des aliments. Le présent document fait le point sur la troisième année de la mise en œuvre de ce plan.

SURVEILLANCE DES DANGERS CHIMIQUES DANS LES ALIMENTS POUR 2013-2014

Le LEAA a analysé quelque 1 500 échantillons représentant 4 types d'aliments : les viandes, les fruits et légumes, les aliments pour bébés et les jus. Parmi tous ces aliments, certains ont été soumis à un examen particulier, à savoir la viande de porc, le lait et les préparations de lait pour bébés, le jus d'orange ainsi qu'une sélection de 11 cultures de fruits et de légumes. Ces aliments et les groupes de résidus visés par la surveillance ont été choisis en fonction du volume de la consommation, de la toxicité des contaminants et de la vulnérabilité des clientèles.

Les résidus chimiques recherchés se répartissent en cinq groupes : les pesticides; les métaux; les mycotoxines¹; les résidus industriels; les résidus de médicaments vétérinaires.

GROUPES DE RÉSIDUS					
PRODUITS ALIMENTAIRES	PESTICIDES	MÉTAUX	MYCOTOXINES	RÉSIDUS INDUSTRIELS	MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES
Porc	✓	✓	✓	✓	✓
Fruits et légumes*	✓	✓			
Lait et préparations de lait pour bébés	✓	✓		✓	
Jus d'orange	✓	✓	✓		

* La recherche de résidus a trait aux fruits et aux légumes suivants : bananes, carottes, choux, laitues, melons d'eau, oignons, oranges, pommes, pommes de terre, raisins et tomates.

1. Mycotoxine : 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).

Les résultats rendent compte de la teneur ou l'absence de plus de 600 résidus chimiques.

PRODUITS ALIMENTAIRES	NOMBRE D'ÉCHANTILLONS REÇUS ET ANALYSÉS	TAUX DE CONFORMITÉ
Porc	300	100 %
Fruits et légumes	849	97 %
Lait et préparations de lait pour bébés	60	97 %
Jus d'orange	305	100 %

La quantité de résidus de pesticides enregistrée dans les fruits et les légumes était conforme dans 97 % des cas. Le raisin vert est la culture principalement touchée par les dépassements de norme, puisque 19 des 78 échantillons ont donné lieu à des résultats non conformes. Le melon d'eau est également touché alors que 3 des 74 échantillons étaient non conformes. Aucun produit cultivé au Québec ne contenait de pesticides dans une mesure qui dépassait la norme. Les mêmes échantillons ont aussi fait l'objet d'analyses concernant les métaux et un seul échantillon de carottes comportait une concentration de plomb qui dépasse la limite maximale fixée par le Codex Alimentarius². Par ailleurs, ni les concentrations de pesticides, ni les concentrations de métaux qui ont été trouvées ne représentaient un risque pour la santé des Québécois.

Le jus d'orange a été analysé à l'égard des pesticides, des métaux et des mycotoxines. Aucun de ces contaminants n'a été détecté dans les 305 échantillons étudiés.

Les résultats des analyses effectuées relativement à la viande de porc indiquent un taux de conformité de 100 % en ce qui a trait aux normes fixées pour les résidus de pesticides et de métaux, de même que pour les mycotoxines et les résidus industriels.

Quant au lait et aux préparations de lait pour nourrissons, de faibles quantités d'arsenic ont été décelées, mais elles ne constituent pas un risque pour la santé. Par ailleurs, deux échantillons se sont révélés insatisfaisants en ce qui concerne certains résidus industriels de la famille des hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP). À cet égard, un programme d'analyse supplémentaire pourrait être mis sur pied pour la prochaine année d'activité.

CONCLUSION

Les résultats de la troisième année de la mise en œuvre du plan de surveillance du LEAA montrent une situation comparable aux années précédentes, alors que 98 % des aliments analysés se sont révélés conformes aux normes existantes. Soulignons que le bilan de cette troisième année atteste la bonne qualité des produits consommés au Québec.

2. Il s'agit de normes alimentaires internationales mises au point par la Commission du Codex Alimentarius, créée en 1963 par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et l'Organisation mondiale de la santé.