

Cadre réglementaire :

Au Québec, le règlement sur les aliments (RLRQ, c. P29, r.1) indique dans l'article 3.2.1. que :

Tout récipient, emballage, appareil, dispositif, ustensile ou objet utilisé pour recueillir, mesurer, conserver, transporter, livrer ou servir le produit, doit être propre, le cas échéant aseptique, bien conditionné, apte à résister à l'action éventuelle du produit et à protéger efficacement celui-ci contre tout danger de pollution, de contamination ou d'altération.

Il ne doit pas être susceptible de transmettre au produit un goût, une odeur ou impureté quelconque, ni avoir été exposé à quelque cause d'insalubrité, ni avoir renfermé quelque substance dont le voisinage ou le contact serait de nature à compromettre la qualité ou la salubrité du produit.

Lorsqu'un fabricant commercialise un matériau d'emballage comme étant destiné à un usage alimentaire, il doit s'assurer que celui-ci respecte les exigences applicables à cet usage et qu'il est approprié pour le contact avec les aliments. L'exploitant d'un établissement alimentaire demeure ensuite responsable de vérifier que l'emballage choisi est adéquat pour son utilisation et qu'il ne compromet pas l'innocuité de l'aliment mis en marché. Ce dernier peut s'assurer que le matériau fait partie de la « Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés » de l'ACIA. Contactez l'ACIA pour davantage d'information sur les exigences canadiennes.

Processus internes :

Il n'existe pas, au MAPAQ, de procédure visant spécifiquement les incidents touchant des matières premières destinées à la fabrication d'emballages alimentaires. Le rôle du MAPAQ porte principalement sur la conformité aux exigences réglementaires applicables des établissements alimentaires sous sa compétence. Dans le cadre de ses activités d'inspection, le MAPAQ peut notamment vérifier les mesures prises par un établissement pour prévenir la contamination des aliments et s'assurer de l'innocuité des matériaux et emballages utilisés dans l'établissement en s'appuyant sur les Lignes directrices en salubrité des aliments sur les matériaux de construction, matériaux d'emballage et produits chimiques non alimentaires (voir document joint).

Dans une situation où des emballages potentiellement contaminés auraient été utilisés pour conditionner des aliments vendus au Québec, le MAPAQ pourrait évaluer la situation et déterminer les interventions appropriées en fonction des risques pour l'innocuité des aliments, selon le processus d'analyse des risques décrit dans l'offre de service du groupe d'évaluation des risques (voir document joint). Si l'évaluation concluait que l'utilisation des emballages compromettrait l'innocuité des aliments, un rappel alimentaire pourrait notamment être envisagé.

Champ d'intervention du MAPAQ :

DAI – Contamination de matières premières PET

Un incident touchant une matière première avant la fabrication d'un emballage alimentaire ne fait pas partie de la portée des activités d'inspection du MAPAQ,

La gestion de cet incident relèverait plutôt des processus de contrôle de la qualité et de conformité des entreprises concernées (p. ex. : la libération des matières premières).

Documents à joindre :

- Lignes directrices en salubrité des aliments - matériaux de construction, matériaux d'emballage et produits chimiques non alimentaires
- Offre de service du groupe d'évaluation des risques (document interne)

Liens à fournir :

- [Matériel \(5 M\) | Gouvernement du Québec](#)
- LégisQuébec (2026). Règlement sur les aliments, P-29, r. 1 : <https://www.legisquebec.gouv.qc.ca/fr/document/rc/P-29,%20r.%201>