



1. CONTEXTE ET OBJECTIF

La *Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés* disponible sur le site Internet de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) n'est plus mise à jour depuis 2014. De plus, le processus d'approbation des différents matériaux et produits chimiques non alimentaires par Santé Canada n'est plus obligatoire pour l'industrie. Des exigences en inspection dans les différents établissements alimentaires sous la juridiction du MAPAQ sont basées sur les informations de cette liste de référence. L'objectif de cette fiche est de définir les modalités d'application lors de l'évaluation des divers matériaux et produits chimiques non alimentaires en inspection.

2. DÉFINITIONS

- Produit chimique non alimentaire : Produit chimique utilisé à d'autres fins que celles de la composition ou de la conservation des aliments (par exemple : produits de nettoyage et d'assainissement).
- L'ACIA précise que « *les produits chimiques non alimentaires sont définis comme des substances ou produits qui sont utilisés dans les établissements de transformation. Bien que leur utilisation prévue ne soit pas de faire partie du produit alimentaire, ces produits chimiques peuvent contaminer les aliments pendant la production. Ils sont appelés additifs indirects par Santé Canada et ne correspondent pas à l'interprétation actuelle de la définition réglementaire d'additif alimentaire. Exemples : nettoyeurs, lubrifiants, désinfectants, crèmes protectrices* ».

3. ANALYSE

La liste de référence continuera d'être accessible sur le site Web de l'ACIA à titre de référence seulement. Les informations présentes dans la *Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés* de l'ACIA demeurent donc toujours valides, mais dorénavant d'autres produits ou matériaux pourraient être utilisés en industrie alimentaire sans se retrouver sur cette liste.

Il est encore possible pour les fabricants de faire évaluer les produits chimiques non alimentaires et les matériaux d'emballage dans le but d'obtenir une lettre de non-objection en adressant une demande à Santé Canada. Toutefois, comme l'ACIA n'obligera plus l'industrie à obtenir une approbation préalable des matériaux de construction, des matériaux d'emballage, des produits chimiques non alimentaires et des vêtements de travail, un fabricant pourrait choisir de ne pas se soumettre à cette démarche.

Les établissements alimentaires ont dorénavant la responsabilité de démontrer que les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires utilisés dans leurs installations ne sont pas susceptibles de contaminer les aliments et sont efficaces selon les usages auxquels ils sont destinés.

4. LIGNES DIRECTRICES ET APPLICATION

Les lignes directrices suivantes demeurent toujours en vigueur :

- Le nettoyage et l'assainissement des surfaces en contact avec les aliments doivent être effectués avec des produits, des outils et des appareils spécifiques à l'industrie alimentaire.
- Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles, des contenants, des matériaux d'emballage et des gants qui entrent en contact avec les aliments doivent être conçus spécifiquement pour un usage alimentaire.

- Tous les produits chimiques non alimentaires incluant les divers produits d'entretien, les huiles protectrices, les lubrifiants et les encres doivent être conçus pour un usage en établissement alimentaire.
- Les pesticides utilisés dans l'établissement doivent être enregistrés auprès de l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire en vertu de la Loi sur les produits antiparasitaires. Ils doivent être utilisés conformément aux instructions du fabricant. Le numéro d'homologation doit apparaître sur l'étiquette du produit.
- Les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires doivent être conçus pour un usage en établissement alimentaire.

Si les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires ne sont pas présents sur la liste de référence de l'ACIA, une preuve de garantie quant à cet usage doit être produite à l'inspecteur à sa demande par l'exploitant. Ainsi, l'une des trois mesures de maîtrise suivantes peut être appliquée par les exploitants d'établissements alimentaires selon les situations :

- Les produits de nettoyage et d'assainissement, les différents produits chimiques non alimentaires, les matériaux d'emballage et les matériaux des surfaces en contact avec les aliments utilisés dans l'établissement apparaissent sur la « *Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés* » de l'ACIA.

ou

- Les produits de nettoyage et d'assainissement, les différents produits chimiques non alimentaires, les matériaux d'emballage et les matériaux des surfaces en contact avec les aliments utilisés dans l'établissement ont fait l'objet d'une évaluation par Santé Canada qui a émis une **attestation de non-objection** ou par l'ACIA qui a remis une **lettre d'acceptation** au demandeur. L'exploitant doit être en mesure de fournir à l'inspecteur l'un ou l'autre de ces documents à la demande de celui-ci. Mentionnons que l'ACIA ne délivre plus de lettres d'acceptation pour les vêtements de travail entrant en contact avec des aliments ou des matériaux de construction. Toutefois, les lettres précédemment remises demeurent valides. De plus, Santé Canada ne délivre plus aucune attestation de non-objection pour les matériaux de construction.

ou

- L'exploitant détient ou est en mesure d'obtenir du fabricant (ou du fournisseur) des produits de nettoyage et d'assainissement, des différents produits chimiques non alimentaires, des matériaux d'emballage et des matériaux des surfaces en contact avec les aliments une **lettre de garantie** quant à leur conformité pour un usage alimentaire. À cet effet, la lettre de garantie doit être fournie par l'exploitant à l'inspecteur à sa demande. C'est à l'exploitant qu'incombe la responsabilité de se procurer cette preuve auprès du fabricant (ou du fournisseur). Le document émis par le fabricant (ou le fournisseur) doit faire état des caractéristiques techniques du produit ou du matériau ainsi que de la conformité en lien avec l'usage auquel il est destiné. Les exploitants doivent fournir et/ou conserver la lettre de garantie pour tout produit qui n'est pas visé par une attestation de non-objection précédemment délivrée ou qui n'est pas inclus dans la Liste de référence.

5. RÉGLEMENTATION

Les articles 2.2.3.3, 11.2.34, 11.12.4 et 11.5.14 du Règlement sur les aliments (chapitre P-29, r. 1), l'article 32 du Règlement sur l'aquaculture commerciale (chapitre A-20.2, r. 1) prévoient entre autres des dispositions en lien avec la *Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés* publiée par l'ACIA.

Ainsi, la réglementation interdit d'utiliser tout agent nettoyant, désinfectant ou pesticide qui ne satisfait pas aux normes prévues à la Loi sur les aliments et drogues ou par la Loi sur les produits antiparasitaires ou qui n'est pas inscrit sur la Liste de référence publiée par l'ACIA. Des exigences réglementaires spécifiques sont prévues, notamment au [titre 23](#) du Règlement sur les aliments et drogues pour les matériaux d'emballage et au [paragraphe 4\(1\)](#) de la Loi sur les aliments et drogues pour les produits chimiques non alimentaires.

Mentionnons que des dispositions particulières sont prévues à la réglementation fédérale pour certains produits spécifiques (polymères; pesticides; etc.).

6. INSPECTION ET POINTS À MAÎTRISER

L'évaluation en inspection est effectuée en fonction de la réglementation et des balises spécifiques des différentes références (par exemple le Guide d'application de la méthode d'inspection basée sur le risque, les Lignes directrices en salubrité des aliments, le Manuel des méthodes d'inspection en abattoir, etc.).

Si l'une des trois mesures de maîtrise décrites précédemment n'est pas appliquée par un exploitant, l'évaluation des points à maîtriser est effectuée en fonction des balises d'évaluation IBR déjà existantes ou des balises issues des autres documents de référence en vigueur.

7. RÉFÉRENCES

- Guide d'application de la méthode d'inspection basée sur le risque
<\\qubc1-burop01\mapaq-communs\DGA\Secur Web\DOCUMENTS\REFERENCE\Guides\Guide IBR.pdf>
- Lignes directrices en salubrité des aliments (sections traitant des « Méthodes d'assainissement » et des « Gants »)
<\\qubc1-burop01\mapaq-communs\DGA\Secur Web\DOCUMENTS\REFERENCE\Guides\CUSSA.pdf>
- Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés, ACIA :
<http://www.inspection.gc.ca/aliments/systemes-de-production-d-aliments-salubres/references-techniques/liste-de-reference/fra/1375038742229/1375038784748>
- Lignes directrices concernant les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires à l'intention des établissements alimentaires, ACIA
<http://www.inspection.gc.ca/aliments/systemes-de-production-d-aliments-salubres/references-techniques/lignes-directrices/fra/1412187967735/1412187968391>
- Loi sur les produits alimentaires (chapitre P-29) : articles 3.1 et 3.2 et
- Règlement sur les aliments (chapitre P-29, r. 1) : articles 2.1.4 et 3.2.1 (en plus des articles des différents chapitres traitant de matériaux spécifiques)
- Manuel des méthodes d'inspection en abattoir (sections traitant entre autres des « Locaux et équipements », des « Produits chimiques utilisés dans les abattoirs », de la « Conformité des matériaux de construction », de la « Peinture », des « Murs », des « Entrées de portes et portes », de la « Vapeur », des « Vêtements de travail » et des « Autres types de contaminants »)
\\qubc1-burop01\mapaq-communs\DGA\Secur Web\umi_directives_pc_abat.html

DIRECTIONS CONSULTÉES

Direction générale du développement et du soutien à l'inspection (DGDSI)
Direction générale de l'inspection et du bien-être animal (DGIBEA)
Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal

PERSONNE-RESSOURCE

Johanne Minville, DGIBEA
450 972-3020, poste 5425
johanne.minville@mapaq.gouv.qc.ca