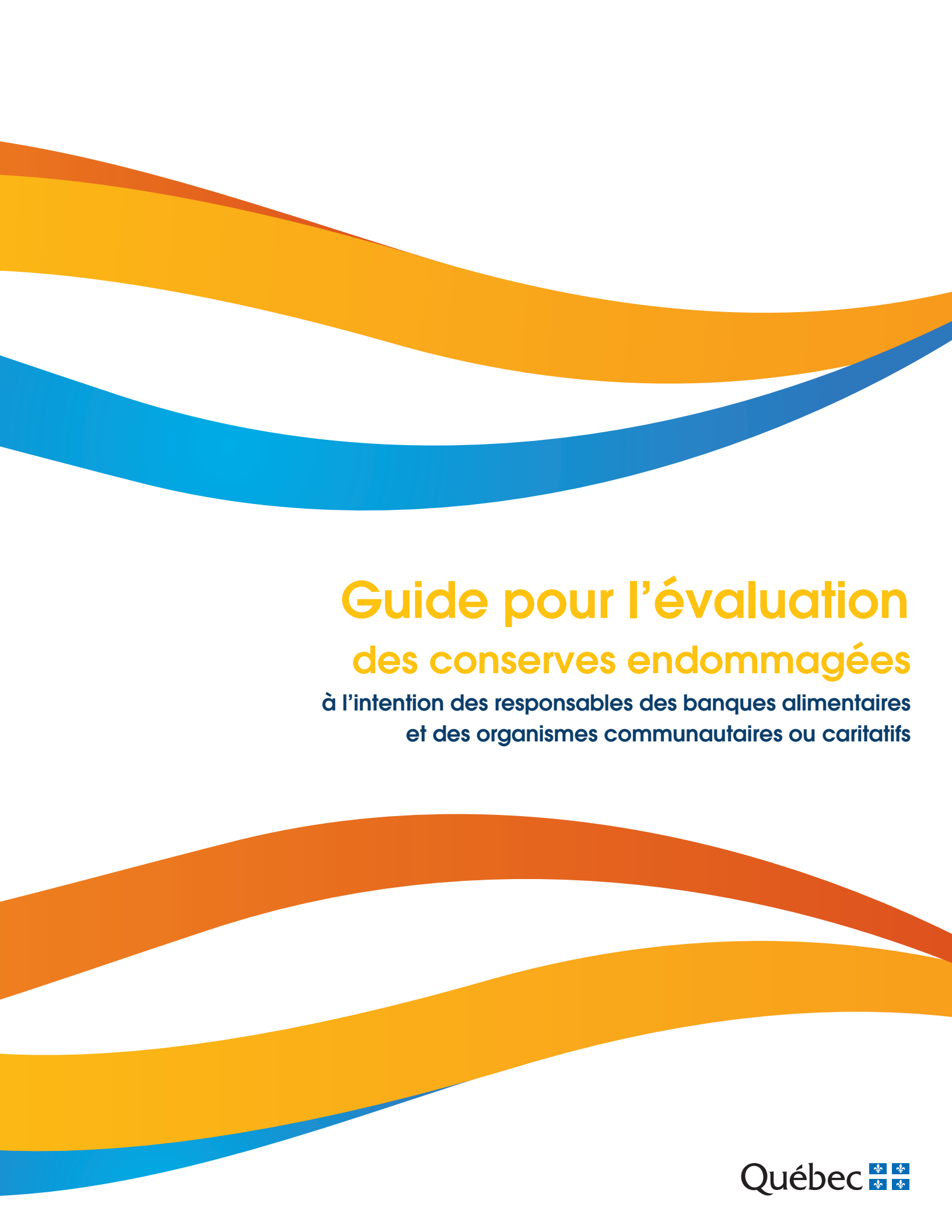


Guide pour l'évaluation des conserves endommagées

à l'intention des responsables des banques alimentaires
et des organismes communautaires ou caritatifs



Guide pour l'évaluation des conserves endommagées

à l'intention des responsables des banques alimentaires
et des organismes communautaires ou caritatifs

RÉDACTION ET CONCEPTION

Mélanie Gignac, Direction du développement et de la réglementation (DDR)
Rose-Marie Duret, Direction de la coordination administrative et des services à la clientèle (DCASC)

CONSULTATION

Directions de la Direction générale de l'alimentation du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
Direction de la protection de la santé publique du ministère de la Santé et des Services sociaux
Direction de santé publique de l'Agence de la santé et des services sociaux de la Capitale-Nationale
Directrice du programme de formation sur la sécurité alimentaire, Association canadienne des banques alimentaires
Directeur de la sécurité alimentaire, Feeding America

RÉVISION ET APPROBATION

Pierrette Cardinal, DDR

SECRÉTARIAT

Diane Gagnon, DDR
Pascale Cliche, DDR

REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier toutes les personnes qui ont contribué à l'élaboration de ce document par leurs commentaires.

PERSONNES-RESSOURCES

Mélanie Gignac
Technologiste alimentaire
Direction du développement
et de la réglementation
Téléphone : 418 380-2100, poste 2030
Courriel : melanie.gignac@mapaq.gouv.qc.ca

Émilie Turgeon
Conseillère en développement
et réglementation
Direction du développement
et de la réglementation
Téléphone: 418 380-2100, poste 3922
Courriel : emilie.turgeon@mapaq.gouv.qc.ca

TABLE DES MATIÈRES

1. INTRODUCTION	3
1.1. Objectif	3
1.2. Domaine d'application	3
2. RÔLES ET RESPONSABILITÉS DES INTERVENANTS.....	3
2.1. Inspecteur.....	3
2.2. Responsable de la banque alimentaire, de l'organisme communautaire ou de l'organisme caritatif	3
3. GUIDE D'INTERVENTION	4
3.1. Défauts sérieux	4
3.2. Défauts mineurs	4
4. RÉFÉRENCES.....	11
5. ANNEXE.....	12
5.1. termes techniques employés.....	12

1. INTRODUCTION

Les responsables de banques alimentaires et d'organismes communautaires ou caritatifs reçoivent régulièrement des conserves métalliques présentant des défauts. Ce document est un outil pour faciliter leur tri et aider à la formation du personnel. Il permet également de guider les inspecteurs de la Direction générale de l'alimentation (DGA).

1.1. Objectif

Ce guide vise à assurer l'innocuité des produits en conserve métallique distribués par les banques alimentaires et les organismes communautaires ou caritatifs.

1.2. Domaine d'application

Ce guide s'adresse exclusivement aux banques alimentaires, aux organismes communautaires et aux organismes caritatifs et s'appliquent à toutes les catégories d'aliments en conserve métallique.

2. RÔLES ET RESPONSABILITÉS DES INTERVENANTS

2.1. Inspecteur

L'inspecteur s'assure que le responsable de la banque alimentaire, de l'organisme communautaire ou de l'organisme caritatif procède au tri des produits en conserve métallique en respectant ce guide.

L'inspecteur s'assure que ce guide est affiché.

L'inspecteur s'assure que le tri est effectué par une personne dûment formée.

2.2. Responsable de la banque alimentaire, de l'organisme communautaire ou de l'organisme caritatif

Le responsable de la banque alimentaire, de l'organisme communautaire ou de l'organisme caritatif doit effectuer le tri des produits en conserve métallique en respectant ce guide.

Le responsable de la banque alimentaire, de l'organisme communautaire ou de l'organisme caritatif affiche ce guide.

Le responsable de la banque alimentaire, de l'organisme communautaire ou de l'organisme caritatif assure la formation du personnel responsable du tri des produits en conserve métallique.

3. GUIDE D'INTERVENTION

3.1. Défauts sérieux

Le responsable de la banque alimentaire, de l'organisme communautaire ou de l'organisme caritatif doit s'assurer que les produits en conserve métallique présentant des **défauts sérieux** sont **éliminés**. Les défauts suivants sont considérés comme sérieux. Les termes techniques employés sont illustrés dans l'annexe. Les différents défauts rencontrés sont illustrés dans le tableau présenté dans les pages suivantes.

- Les conserves bombées.
- Les conserves trouées.
- Les conserves présentant des signes de fuites (ex. : étiquettes tachées).
- Les conserves rouillées présentant un risque de perforation.
- Les conserves ne comportant pas d'étiquettes et dont l'identification est impossible.
- Les conserves présentant des défauts dans la formation du serti (ex. : déchirure).
- Les conserves dont la languette d'arrachage ou la ligne d'amincissement sont endommagées (ex. : boîtes de sardines).
- Les conserves bosselées et écrasées au point d'empêcher leur ouverture par un ouvre-boîte manuel ou leur rangement sur une tablette.
- Les conserves bosselées de façon importante au niveau de l'agrafe (fermeture).
- Les conserves bosselées de façon importante au niveau du serti.
- Les conserves bosselées de façon importante au point d'entraîner une fracture du revêtement interne.

3.2. Défauts mineurs

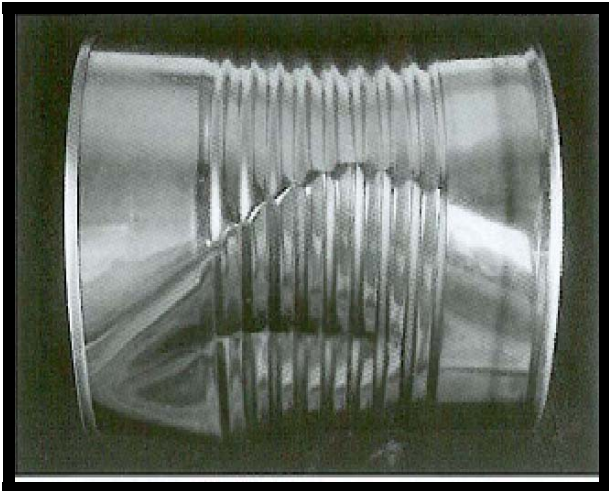
Le responsable de la banque alimentaire, de l'organisme communautaire ou de l'organisme caritatif peut distribuer les produits contenus dans des conserves métalliques présentant des **défauts mineurs** qui ne limitent pas leur durée de conservation. Les défauts suivants sont considérés comme mineurs. Les termes techniques employés sont illustrés dans l'annexe. Les différents défauts rencontrés sont illustrés dans le tableau présenté dans les pages suivantes.

-
- Les conserves rouillées dont la rouille s'enlève avec un chiffon et si la surface est égale au toucher.
 - Les conserves bosselées modérément au corps de façon à entraîner une diminution de leur hauteur sans empêcher leur ouverture par un ouvre-boîte manuel et sans empêcher leur rangement sur une tablette.
 - Les conserves bosselées légèrement ou modérément sur ou près du serti, mais dont la jonction entre l'agrafe et le serti n'est pas endommagée.
 - Les conserves bosselées légèrement près de l'agrafe, mais dont la jonction entre l'agrafe et le serti n'est pas endommagée.

Types de défauts rencontrés en fonction de leur gravité

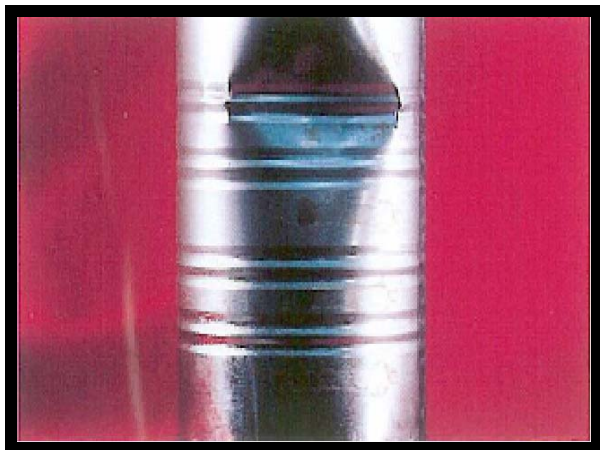
DÉFAUTS MINEURS	DÉFAUTS SÉRIEUX CONSERVE À JETER
	Conserve bombée  Source: ACIA
	Conserve trouée  Source : ACIA
	Conserve présentant des signes de fuites
	Conserve sans étiquette et dont l'identification est impossible

DÉFAUTS MINEURS	DÉFAUTS SÉRIEUX CONSERVE À JETER
	Conserve avec ligne d'amincissement ou languette d'arrachage endommagées  Source : ACIA
	Conserve avec défaut de formation du serti  Source : ACIA

DÉFAUTS MINEURS	DÉFAUTS SÉRIEUX CONSERVE À JETER
Conserve rouillée dont la rouille s'enlève avec un chiffon  Source : AOAC	Conserve rouillée au point d'entraîner un risque de perforation  Source : AOAC
Conserve écrasée au point d'entraîner une diminution de sa hauteur sans empêcher son ouverture par un ouvre-boîte manuel ou son rangement sur une tablette  Source : AOAC	Conserve écrasée au point d'empêcher son ouverture avec un ouvre-boîte manuel ou son rangement sur une tablette  Source : ACIA

DÉFAUTS MINEURS

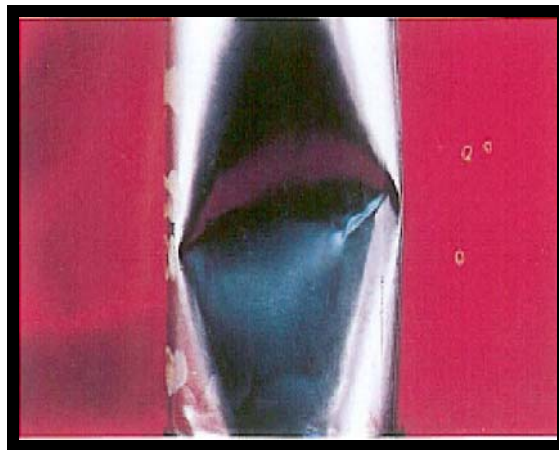
Conserve bosselée, sans fracture possible du revêtement interne



Source : AOAC

DÉFAUTS SÉRIEUX CONSERVE À JETER

Conserve bosselée au point d'entraîner une fracture du revêtement interne



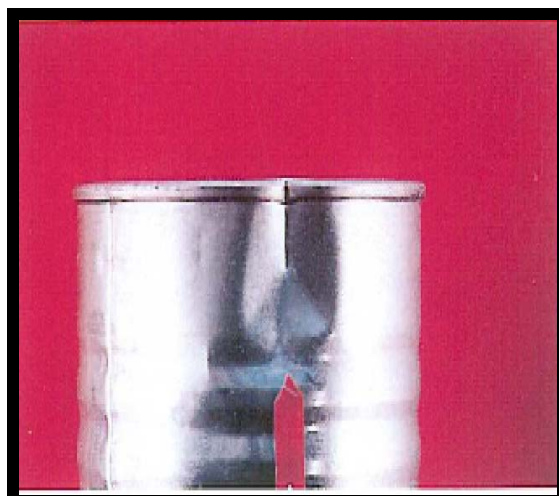
Source : AOAC

Serti bosselé légèrement à modérément, sans dommage à la jonction entre l'agrafe et le serti

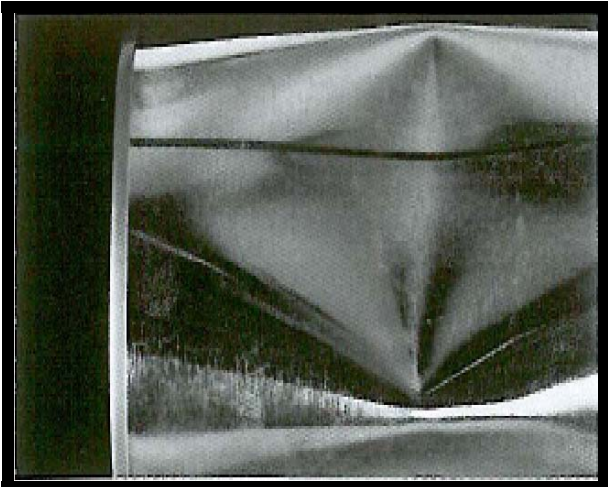


Source : AOAC

Serti bosselé de façon importante



Source : AOAC

DÉFAUTS MINEURS	DÉFAUTS SÉRIEUX CONSERVE À JETER
Agrafe bosselée légèrement à modérément, sans dommage à la jonction entre l'agrafe et le serti  Source : AOAC	Agrafe bosselée de façon importante  Source : ACIA

Les photos sont tirées des deux documents suivants :

- « Classification of Visible External Can Defects », AOAC International en collaboration avec Food and Drug Administration;
- « Défauts de boîtes métalliques, Manuel de caractérisation », ACIA.

4. RÉFÉRENCES

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS (1989). *Défauts de boîtes métalliques. Manuel de caractérisation et de classification*, 212 pages. <http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/fispoi/man/canboi/canboiallf.pdf>.

AOAC INTERNATIONAL et FOOD AND DRUG ADMINISTRATION. *Classification of Visible External Can Defects*, [Affiche].

COMITÉ FÉDÉRAL/PROVINCIAL/TERRITORIAL DES POLITIQUES SUR L'INNOCUITÉ DES ALIMENTS (1999). *Lignes directrices proposées pour la salubrité des aliments dans les banques alimentaires*, 26 pages. http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/alt_formats/hpfb-dgpsa/pdf/legislation/food_bank-banque_alimentaire-fra.pdf.

FEEDING AMERICA (2009). *Food Safety and Handling Manual*, 90 pages.

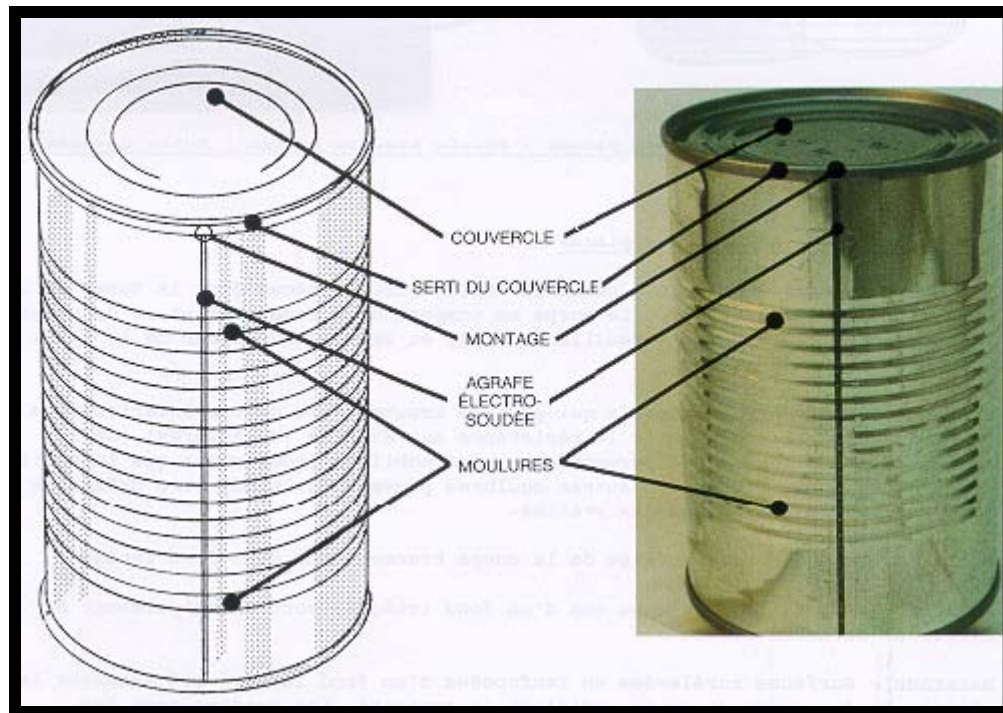
FOOD BANKS CANADA (2009). *Safe Food Handling Program*, 49 pages.

FOOD RECOVERY COMMITTEE, 2000 CONFERENCE FOR FOOD PROTECTION, COUNCIL 1 (2007). *Comprehensive Guidelines for Food Recovery Program*, 82 pages. <http://www.foodprotect.org/media/guide/Food-Recovery-Final2007.pdf>.

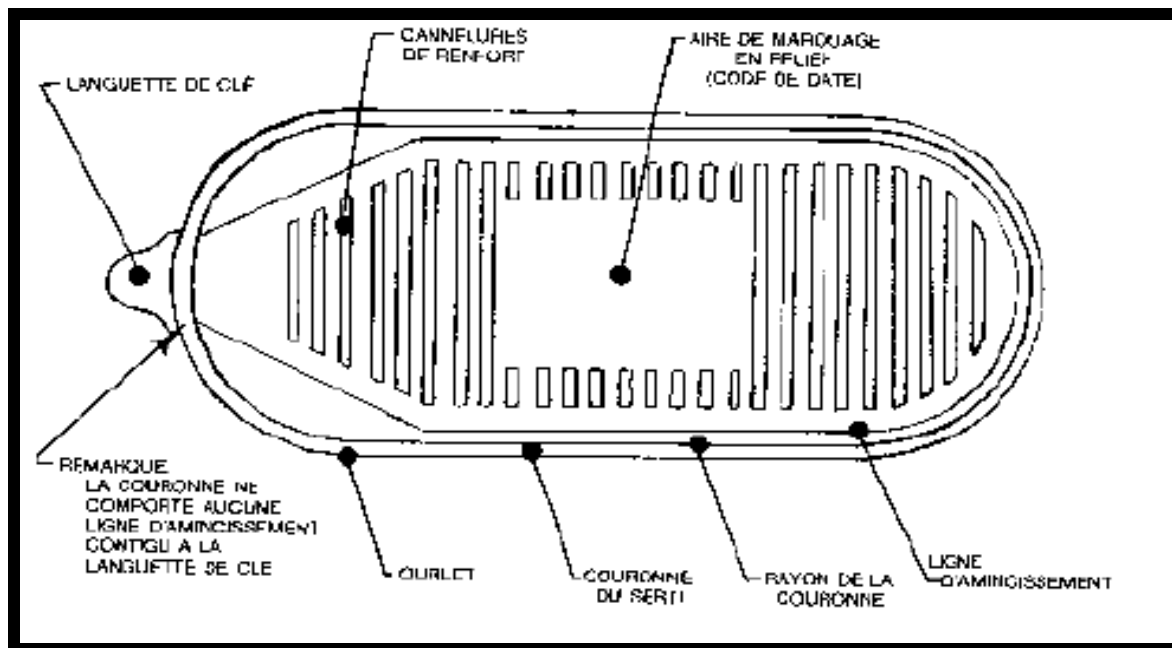
5. ANNEXE

5.1. termes techniques employés

Conserve trois pièces



Conserve avec languette d'arrachage





**Agriculture, Pêcheries
et Alimentation**

Québec

