

# 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](mailto: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](mailto: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

| <b>DÉFAUTS MINEURS</b> | <b>DÉFAUTS SÉRIEUX<br/>CONSERVE À JETER</b>  |
|------------------------|--|
|                        | <p>Conserve bombée</p>  <p>Source: ACIA</p>   |
|                        | <p>Conserve trouée</p>  <p>Source : ACIA</p> |
|                        | <p>Conserve présentant des signes de fuites</p>  |
|                        | <p>Conserve sans étiquette et dont l'identification est impossible</p>   |



| DÉFAUTS MINEURS | DÉFAUTS SÉRIEUX<br>CONSERVE À JETER   |
|-----------------|---|
|                 | <p data-bbox="808 373 1529 445">Conserve avec ligne d'amincissement ou languette d'arrachage endommagées</p>  <p data-bbox="912 953 1081 982">Source : ACIA</p> |
|                 | <p data-bbox="808 1129 1419 1163">Conserve avec défaut de formation du serti</p>  <p data-bbox="912 1652 1081 1682">Source : ACIA</p>                         |

## DÉFAUTS MINEURS

Conserve rouillée dont la rouille s'enlève avec un chiffon



Source : AOAC

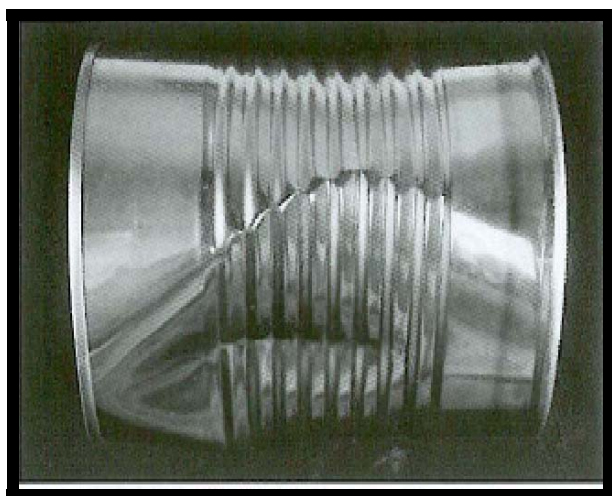
## DÉFAUTS SÉRIEUX CONSERVE À JETER

Conserve rouillée au point d'entraîner un risque de perforation



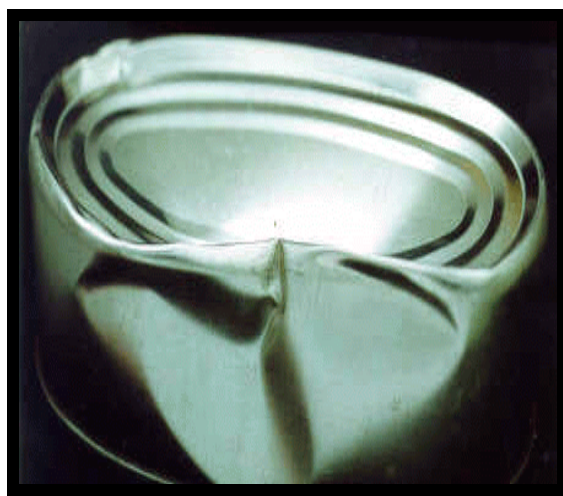
Source : AOAC

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

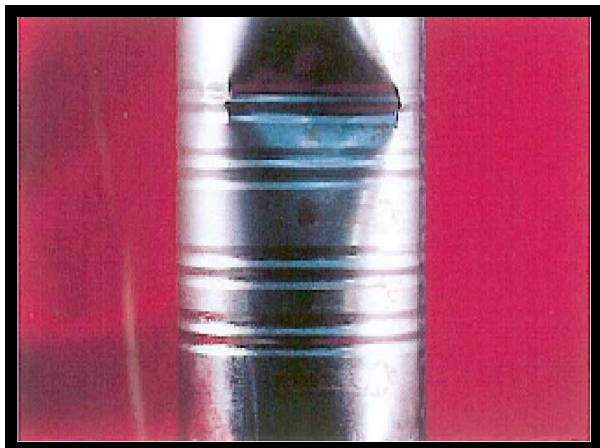
Conserve écrasée au point d'empêcher son ouverture avec un ouvre-boîte manuel ou son rangement sur une tablette



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



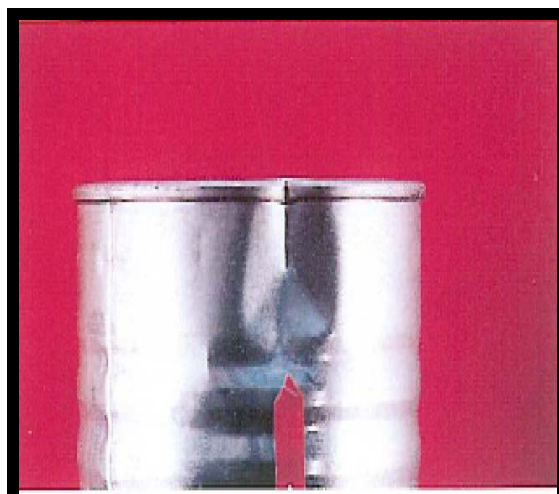
Source : AOAC

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

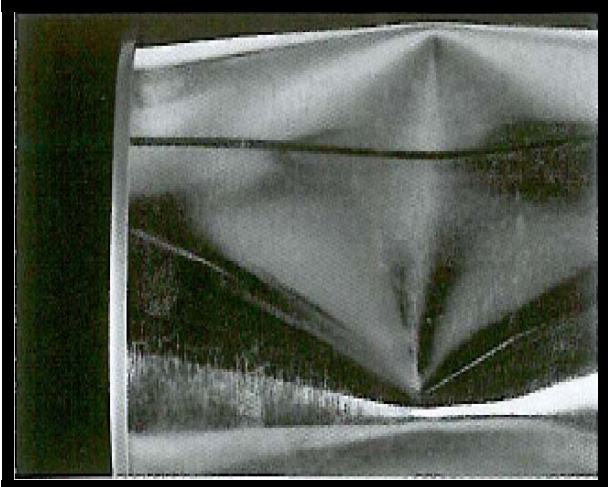



Source : AOAC

Serti bosselé de façon importante



Source : AOAC

| DÉFAUTS MINEURS  | DÉFAUTS SÉRIEUX<br>CONSERVE À JETER   |
|--|---|
| <p data-bbox="74 373 776 445">Agrafe bosselée légèrement à modérément, sans dommage à la jonction entre l'agrafe et le serti</p>  <p data-bbox="123 1010 308 1037">Source : AOAC</p> | <p data-bbox="805 373 1328 409">Agrafe bosselée de façon importante</p>  <p data-bbox="888 1016 1057 1043">Source : ACIA</p> |

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/canboialf.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](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.

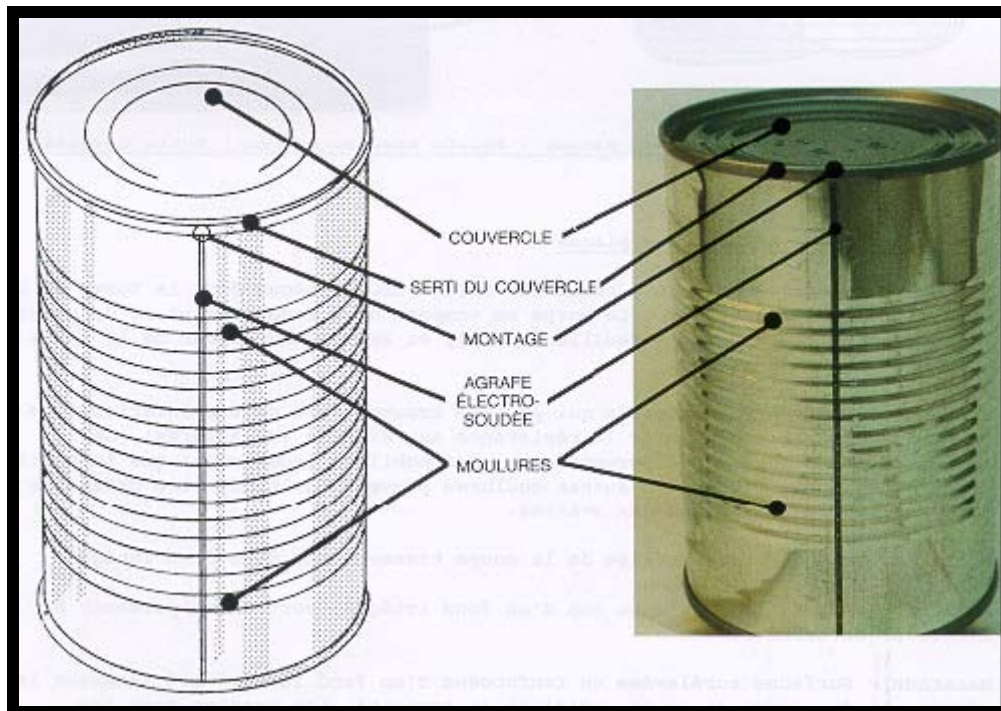
FOOD BANKS CANADA (2009). *Safe Food Handling Program*, 49 pages.

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>.

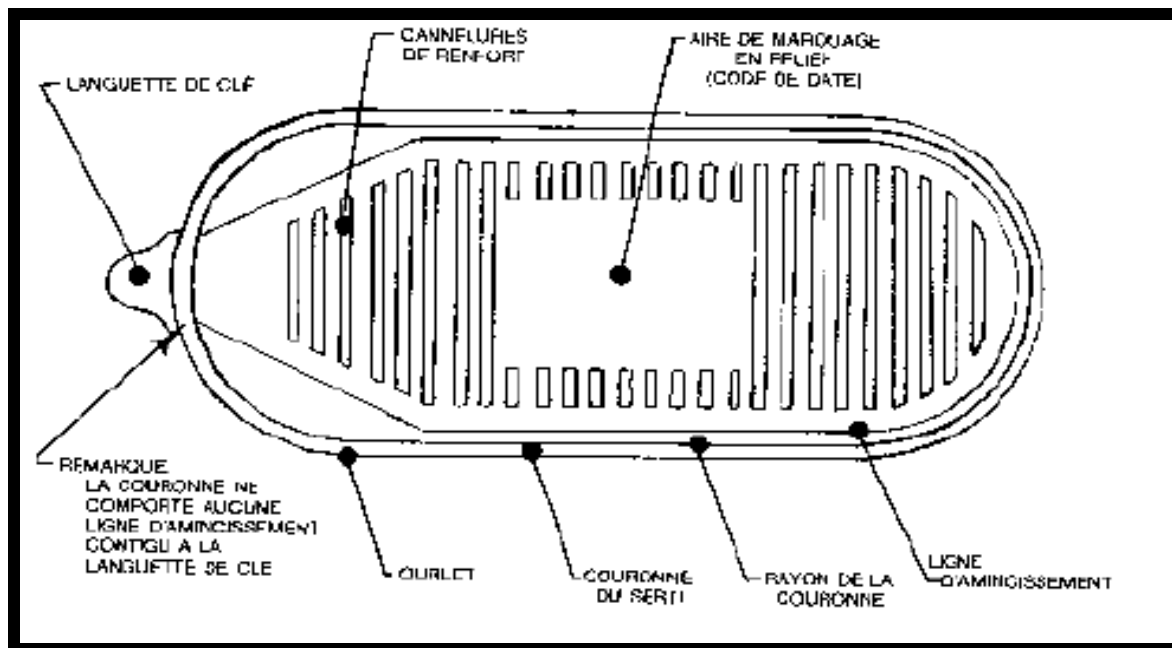
## 5. ANNEXE

### 5.1. termes techniques employés

#### Conserve trois pièces



#### Conserve avec languette d'arrachage





**Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation**

**Québec**

