



Programme d'échantillonnage pour la détection des résidus chimiques dans les fruits et légumes frais

*L'Agence canadienne
d'inspection des aliments (ACIA)
dirige un programme national
d'échantillonnage pour la détection des
résidus chimiques, qui vise à contrôler la
concentration de résidus dans les fruits
et légumes produits au pays
ou importés.*

Les activités d'inspection, d'échantillonnage, de vérification et de contrôle de conformité menées par l'ACIA dans le cadre de ce programme servent à appliquer la *Loi sur les produits agricoles au Canada* et la *Loi sur les aliments et drogues* et contribuent ainsi à protéger les fruits et légumes produits au Canada ou importés au pays.

L'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada contrôle l'utilisation des substances chimiques à des fins agricoles et établit les concentrations acceptables de résidus dans les aliments en fixant des limites maximales de résidus, les LMR. Les LMR canadiennes s'appliquent aux résidus présents dans les fruits et légumes importés ou produits au pays. L'ACIA analyse chaque année environ 10 000 échantillons à l'égard des résidus chimiques agricoles et vérifie ainsi l'innocuité et la salubrité des fruits et légumes d'origine nationale ou importés.

LES TROIS PHASES DU PROGRAMME D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LA DÉTECTION DES RÉSIDUS CHIMIQUES

Le Programme d'échantillonnage pour la détection des résidus chimiques dirigé par l'ACIA comporte trois volets : enquête, surveillance et conformité.

- Le volet **enquête** permet de recueillir des données et de fournir de l'information sur la présence de résidus chimiques dans une population prédéterminée de fruits et de légumes frais. L'information recueillie à cette étape provient d'échantillons aléatoires de produits d'apparence normale. Ce volet sert à déceler les infractions possibles à la réglementation. Les produits trouvés non conformes aux LMR sont soumis au volet surveillance.
- Le volet **surveillance** sert à confirmer les résultats positifs présumés et à déterminer les cas suspects. Il cible un produit particulier et comporte le prélèvement et l'analyse d'échantillons de cinq lots différents. Si tous ces lots sont jugés conformes aux limites réglementaires canadiennes, le produit est renvoyé à la liste d'enquête. Cependant, si *l'un* des cinq échantillons est jugé non conforme à la LMR, le produit passe au volet conformité.
- Le volet **conformité** sert à retirer le produit contaminé du marché. La mesure de réglementation cible toujours une source particulière, comme le producteur ou l'expéditeur. Le produit est retiré du marché jusqu'à ce qu'au moins cinq lots aient été analysés dans un laboratoire reconnu, aux frais du producteur ou de l'expéditeur. Si les cinq échantillons sont jugés conformes aux limites réglementaires canadiennes, le produit est retiré du volet conformité et assujéti au volet enquête.

PRODUITS CIBLÉS AUX FINS D'INSPECTION, D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Les lots sont jugés contaminés ou falsifiés s'ils contiennent une substance chimique agricole dans une concentration supérieure à la LMR fixée pour la substance et la culture visées. Les échantillons prélevés dans le cadre du programme sont envoyés à des laboratoires agréés, où ils sont soumis au dépistage de plus de 260 substances chimiques; il s'agit d'une analyse multi-résidus, qui permet de détecter une grande variété de composés chimiques. Au besoin, on pourra mener des analyses additionnelles au moyen d'un protocole d'analyse spécifique, applicable à une substance en particulier. Les niveaux de résidus supérieurs aux limites sont confirmés par des techniques additionnelles, comme la spectrométrie de masse.

Les analyses menées par l'ACIA permettent de dépister un nombre considérable de contaminants potentiels, dont les pesticides et les métaux toxiques. À partir d'une liste de contaminants, l'Agence est en mesure de concentrer ses activités d'inspection, d'échantillonnage et d'analyse sur les substances chimiques les plus préoccupantes pour la santé publique.

Les substances chimiques peuvent contaminer les milieux de production et de manutention des fruits et des légumes frais de bien des façons. Certaines sources de contamination sont facilement décelées. Par exemple, une mauvaise utilisation des engrais chimiques, des pesticides ou des substances de nettoyage ou d'enrobage, avant ou après la récolte, peut être source de contamination. Cependant, d'autres sources sont diffuses, comme l'écoulement provenant d'un lieu d'enfouissement, d'usines de traitement des eaux usées ou de dépôts de métaux industriels.

LISTE DE RÉFÉRENCE DES LMR

Les LMR canadiennes sont énumérées au Tableau II, Section 15, du *Règlement sur les aliments et drogues*. On peut aussi consulter la liste sur le site Web de Santé Canada à www.hc-sc.gc.ca. Les résidus de pesticides homologués non visés par une LMR au Tableau II sont assujéti à une valeur par défaut de 0,1 ppm.

NOUS ASSURONS LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS AU CANADA

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est l'organisme canadien chargé de faire respecter la réglementation sur la salubrité des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux.

Pour de plus amples renseignements sur la salubrité alimentaire, visitez le site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments à www.inspection.gc.ca

Agence canadienne d'inspection des aliments
59, promenade Camelot
Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

P0337-04