



Additifs alimentaires qui peuvent présentement être utilisés comme des agents de conservation de catégorie 2 pour potentiellement contrôler la prolifération de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger vendus au Canada

Novembre 2012

Bureau des dangers microbiens
Direction des aliments
Direction générale des produits de santé
et des aliments



Additifs alimentaires qui peuvent présentement être utilisés comme des agents de conservation de catégorie 2 pour potentiellement contrôler la prolifération de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger vendus au Canada

Le tableau suivant présente les additifs alimentaires, actuellement autorisés par Santé Canada, pouvant être utilisés pour potentiellement contrôler la prolifération de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger (PAM) vendus au Canada (Santé Canada, 2012a). La [*Politique sur la présence de Listeria monocytogenes dans les aliments prêts-à-manger \(2011\)*](#) de Santé Canada renvoie à ce tableau. Le document politique susmentionné fournit des renseignements supplémentaires sur l'utilisation d'additifs alimentaires dans ou sur les aliments PAM (Santé Canada, 2011).

Tableau d'additifs alimentaires qui peuvent présentement être utilisés comme des agents de conservation de catégorie 2¹ pour potentiellement contrôler la prolifération de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger PAM vendus au Canada

Additifs	Permis dans ou sur (les aliments PAM)	Limites de tolérance et autres conditions
Acétate de sodium	<p>Fromage de porc; pain de viande; saucisse; sous-produits de viande conditionnés ou conservés; sous-produits de viande de volaille conditionnés ou conservés; sous-produits de viande en pain; sous-produits de viande en pot; sous-produits de viande préparés; sous-produits de viande de volaille préparés; tête fromagée; viande conditionnée ou conservée; viande de volaille conditionnée ou conservée; viande de volaille préparée; viande en pot; viande préparée</p> <p>Préparations non normalisées² de :</p> <p>a) viande et sous-produits de viande (titre 14 du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>);</p> <p>b) viande de volaille et sous-produits de viande de volaille</p>	Bonnes pratiques industrielles ³
<i>Carnobacterium maltaromaticum</i> CB1	Saucisse fumée emballée sous vide, rôti de boeuf tranché emballé sous vide conformément à l'article B.14.005 du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> , jambon cuit tranché emballé sous vide conformément à l'article B.14.005 ou B.14.031 du	Bonnes pratiques industrielles ³

Additifs alimentaires qui peuvent présentement être utilisés comme des agents de conservation de catégorie 2 pour potentiellement contrôler la prolifération de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger vendus au Canada

Additifs	Permis dans ou sur (les aliments PAM)	Limites de tolérance et autres conditions
	<i>Règlement sur les aliments et drogues</i> et dinde cuite tranchée emballée sous vide conformément à l'article B.22.006 ou B.22.021 du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>	
Diacétate de sodium	<p>Fromage de porc; pain de viande; poisson et viande préparés (Titre 21 du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>); poisson de salaison et chair de poisson de salaison (Titre 21 du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>); saucisse; sous-produits de viande conditionnés ou conservés; sous-produits de viande de volaille conditionnés ou conservés; sous-produits de viande en pain; sous-produits de viande en pot; sous-produits de viande préparés; sous-produits de viande de volaille préparés; tête fromagée; viande conditionnée ou conservée; viande de volaille conditionnée ou conservée; viande de volaille préparée; viande en pot; viande préparée</p> <p>Préparations non normalisées² de :</p> <p>a) viande et sous-produits de viande (titres 14 et 21 du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>);</p> <p>b) poisson;</p> <p>c) viande de volaille et sous-produits de viande de volaille</p>	0,25 % du poids final du produit
Lactate de potassium	Viande coupée solide cuite et viande de volaille coupée solide cuite	Bonnes pratiques industrielles ³ pourvu que : a) la viande coupée solide cuite ou la viande de volaille coupée solide cuite ait une teneur minimale en protéines de viande de 12 %; b) aux fins du

Additifs alimentaires qui peuvent présentement être utilisés comme des agents de conservation de catégorie 2 pour potentiellement contrôler la prolifération de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger vendus au Canada

Additifs	Permis dans ou sur (les aliments PAM)	Limites de tolérance et autres conditions
		calcul de la teneur en protéines de viande énoncée en a) ci-dessus, les os et les couches de gras visibles ne doivent pas être pris en compte
Lactate de sodium	Viande coupée solide cuite et viande de volaille coupée solide cuite	Bonnes pratiques industrielles ³ pourvu que : a) la viande coupée solide cuite ou la viande de volaille coupée solide cuite ait une teneur minimale en protéines de viande de 12 %; b) aux fins du calcul de la teneur en protéines de viande énoncée en a) ci-dessus, les os et les couches de gras visibles ne doivent pas être pris en compte

Les additifs alimentaires sont réglementés au Canada sous le *Règlement sur les aliments et drogues* ainsi que sous les autorisations de mise en marché (AM) données par le ministre de la santé. Tous les additifs alimentaires autorisés ainsi que leurs conditions d'utilisation sont désignés dans les *Listes des additifs alimentaires autorisés* qui ont été incorporées par renvoi dans les AM (Santé Canada, 2012b). Un requérant peut demander que Santé Canada autorise un nouvel additif alimentaire ou une nouvelle condition d'utilisation d'un additif alimentaire déjà autorisé en déposant une demande d'autorisation pour un additif alimentaire à la Direction des aliments de Santé Canada. Santé Canada utilise ce procédé préalable à la mise en marché afin de s'assurer que les additifs alimentaires soient salubres pour les consommateurs canadiens. Veuillez référer au *Guide de préparation des demandes d'autorisation concernant les additifs alimentaires* de la Direction des aliments (Santé Canada, 2013) pour connaître la façon de déposer une demande d'autorisation pour un additif alimentaire.

¹ Un agent de conservation de catégorie 2 est considéré comme un agent antibactérien et figure à la partie 2 de la *Liste des agents de conservation autorisés* (Santé Canada, 2012a).

² L'article B.01.001, Titre 1 du *Règlement sur les aliments et drogues* (Partie B) (Gouvernement du Canada, 2012b) stipule : « aliment non normalisé » désigne tout aliment pour lequel la présente partie ne prescrit pas de norme ».

³ L'*Autorisation de mise en marché d'additifs alimentaires comme agents de conservation* (Gouvernement du Canada, 2012a) stipule : « Dans le cas où la mention « bonnes pratiques industrielles » figure à la colonne 3, cette exemption s'applique si la quantité d'agent, ajoutée à l'aliment en cours de fabrication et de conditionnement, ne dépasse pas la quantité requise pour parvenir aux fins pour lesquelles l'agent a été ajouté et si toute autre condition figurant à cette colonne est respectée ».

Additifs alimentaires qui peuvent présentement être utilisés comme des agents de conservation de catégorie 2 pour potentiellement contrôler la prolifération de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger vendus au Canada

Références

Gouvernement du Canada (2012a). [Autorisation de mise en marché d'additifs alimentaires comme agents de conservation](#). Consulté le 26 novembre 2012.

Gouvernement du Canada (2012b). [Règlement sur les aliments et drogues](#). Consulté le 26 novembre 2012.

Santé Canada (2011). [Politique sur la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger](#). Consulté le 23 octobre 2012.

Santé Canada (2012a). [Liste des agents de conservation autorisés \(Listes des additifs alimentaires autorisés\)](#). Consulté le 9 novembre 2012.

Santé Canada (2012b). [Listes des additifs alimentaires autorisés](#). Consulté le 26 novembre 2012.

Santé Canada (2013). [Guide de préparation des demandes d'autorisation concernant les additifs alimentaires](#).