

 Ce contenu a été archivé le 24 juin 2013.

## Information archivée dans le Web

Information archivée dans le Web à des fins de consultation, de recherche ou de tenue de documents. Cette dernière n'a aucunement été modifiée ni mise à jour depuis sa date de mise en archive. Les pages archivées dans le Web ne sont pas assujetties aux normes qui s'appliquent aux sites Web du gouvernement du Canada. Conformément à la [Politique de communication du gouvernement du Canada](#), vous pouvez demander de recevoir cette information dans tout autre format de rechange à la page « [Contactez-nous](#) ».



Health  
Canada

Santé  
Canada

Your health and  
safety... our priority.

Votre santé et votre  
sécurité... notre priorité.

## Enquête sur la présence de bisphénol A dans les produits alimentaires en conserve provenant des marchés canadiens

Bureau d'innocuité des produits chimiques  
Direction des aliments  
Direction générale des produits de santé et des  
aliments

Un Centre collaborateur de l'OMS pour  
la surveillance de la contamination alimentaire



*Juin 2010*



Canada

*Santé Canada est le ministère fédéral responsable d'aider les Canadiennes et les Canadiens à préserver leur état de santé et à l'améliorer. Nous évaluons l'innocuité des médicaments et de nombreux produits de consommation, nous contribuons à l'amélioration de la salubrité des aliments et nous offrons de l'information à la population canadienne dans le but de l'aider à prendre de saines décisions. Nous offrons des services de santé aux peuples des Premières nations et aux communautés inuites. Nous collaborons avec les provinces pour nous assurer que notre système de soins de santé satisfait les besoins des Canadiennes et des Canadiens.*

Publié sous l'autorité de la ministre de la Santé.

*Enquête sur la présence de bisphénol A dans les produits alimentaires en conserve provenant des marchés canadiens est consultable en ligne à l'adresse suivante :*

[http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/packag-emball/bpa/bpa\\_survey-summ-enquete-can-con-fra.php](http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/packag-emball/bpa/bpa_survey-summ-enquete-can-con-fra.php)

Également disponible en anglais sous le titre :

*Survey of Bisphenol A in Canned Food Products from Canadian Markets*

© Sa Majesté la Reine du Chef du Canada, représentée par le ministre de Santé Canada, 2010.

Cat.: H164-79/5-2010F-PDF

ISBN: 978-1-100-94835-5

## TABLE DES MATIÈRES

<b>Contexte</b> .....	3
<b>Plan d'échantillonnage et méthode d'analyse</b> .....	3
<b>Teneur en BPA des produits alimentaires en conserve</b> .....	4
<b>Portée des résultats de l'enquête en matière de santé</b> .....	5
<b>Tableau 1 : Concentrations (ng/g) de BPA dans les produits alimentaires en conserve tels que consommés</b> .....	5

## Contexte

Le bisphénol A (BPA) est le nom usuel du 2,2-(4,4'-dihydroxydiphényl)propane, du 4,4'-isopropylidènediphénol ou du 2,2'-bis(4-hydroxyphényl)propane. On l'utilise comme intermédiaire dans la production de résines époxy. Lesquelles sont utilisées dans le revêtement interne de boîtes de conserve destinées aux aliments et aux boissons pour faire obstacle au contact direct du contenu avec le métal. Le BPA peut migrer des boîtes de conserve enduites d'époxy dans les aliments, et ce, surtout à des températures élevées (par exemple, dans les aliments mis en conserve par remplissage à chaud ou soumis au traitement thermique). Le BPA est l'une des 23 000 substances chimiques qui paraissent sur la *Liste intérieure des substances* (LIS) de la LCPE (*Loi canadienne sur la protection de l'environnement*), lesquelles doivent être soumises à une évaluation plus approfondie en vertu du Plan canadien de gestion des produits chimiques (PCGPC) du gouvernement.

Le BPA a été intégré au second lot du Défi conformément au PCGPC mis en œuvre par Santé Canada et Environnement Canada. Le 18 octobre 2008, le gouvernement du Canada a publié son rapport d'évaluation définitif, lequel comporte des démarches de gestion des risques proposées par le gouvernement dans le but de réduire l'exposition de la population canadienne au BPA. Santé Canada s'est engagé à l'égard d'un calendrier de recherche et de surveillance afin d'approfondir la question des effets potentiels du BPA sur la santé humaine et d'améliorer sa compréhension de l'exposition à cette substance chimique par la voie alimentaire au Canada. L'objectif de cette enquête consistait à estimer le taux de BPA présent dans les produits alimentaires en conserve vendus au Canada afin de contribuer à la mise à jour de l'évaluation de l'exposition au BPA au sein de la population canadienne.

## Plan d'échantillonnage et méthode d'analyse

Cette enquête a porté sur 78 produits alimentaires en conserve commercialisés sous diverses marques. Les produits ont été achetés en avril 2009 dans des épicerie situées à Ottawa. Ces produits représentaient une variété d'aliments importés et produits au pays, notamment un produit de pâtes en conserve, 15 produits de légumes en conserve de 7 marques, 6 produits de pâte de tomates en conserve de 4 marques, 41 produits de soupe en conserve de 5 marques et 15 produits de thon de 4 marques. Parmi les 41 produits de soupe en conserve, 29 étaient condensés et 12 étaient prêts à servir.

Afin de permettre des évaluations de l'exposition humaine plus précises, Santé Canada s'efforce sans relâche de mettre au point des méthodes plus sensibles, dont les limites de détection sont aussi faibles que possible, pour le dosage des contaminants chimiques contenus dans les denrées alimentaires. Aux fins de cette enquête, une méthode analytique fondée sur la chromatographie en phase gazeuse/spectrométrie de masse (CG/SM), mise au point auparavant pour le dosage du bisphénol A dans divers échantillons alimentaires, a été adaptée et utilisée pour l'analyse des échantillons d'aliments en conserve afin d'y détecter le BPÀ et ainsi générer des données à jour aux fins de l'évaluation de l'exposition humaine. La limite de détection moyenne (LDM) de cette méthode était de 0,60 ng/g\*. Pour chaque produit alimentaire en conserve, deux sous-échantillons de chaque échantillon ont été analysés, et la moyenne des deux analyses est présentée au [tableau 1](#).

## Remarques :

- ❑ Tous les échantillons d'aliments en conserve ont été analysés tels qu'achetés. Certains résultats ont été ajustés pour tenir compte du facteur de dilution recommandé pour le produit et ils représentent la teneur du produit tel que consommé.
- ❑ On doit noter que, dans le cadre de cette enquête, l'absence d'une marque particulière de produit signifie seulement que les produits de cette marque n'ont pas été analysés. On ne doit accorder aucune signification particulière à la présence ni à l'absence d'une marque donnée.
- ❑ Les échantillons constituent un « instantané » du marché au moment de l'échantillonnage et ils ne sont pas représentatifs de la part du marché. Le nom des produits et leur offre représentent la réalité du marché au moment de l'échantillonnage. Par conséquent, il est possible qu'ils ne reflètent pas les produits actuellement offerts sur le marché. Les différences entre les marques n'expriment pas nécessairement les différences entre les expositions au BPA chez le consommateur.
- ❑ Les résultats présentés au [tableau 1](#) sont produits à des fins de recherche. Par conséquent, ils ne devraient pas être considérés comme représentatifs de la distribution du BPA dans les produits alimentaires en conserve ni être utilisés afin d'éclairer les consommateurs ou de les guider dans leurs choix de produits.
- ❑ Tous les échantillons ont été analysés avant leur date d'expiration.
- ❑ Les résultats de cette étude représentent des échantillons uniques analysés en duplicata. Les valeurs présentées dans le tableau sont les moyennes de ces deux analyses.

## Teneur en BPA des produits alimentaires en conserve

Le [tableau 1](#) résume les résultats de l'analyse pour la détection du BPA dans des échantillons issus de produits alimentaires en conserve. Du BPA a été détecté dans presque chacun des 78 produits alimentaires en conserve, la teneur en BPA d'un seul produit (la pâte de tomates) était inférieure à la limite de la méthode de détection de 0,60 ng/g\*.

La teneur en BPA des produits de thon en conserve était la plus élevée en général avec des teneurs en BPA moyenne et maximale de 137 et de 534 ng/g\*, respectivement. La teneur en BPA des produits de soupe en conserve arrivait au second rang avec une teneur moyenne de 78 ng/g. La teneur en BPA des produits de soupe condensée était considérablement plus élevée que celle des produits de soupe prêts à servir avec des teneurs moyenne et maximale de 105 et de 189 ng/g\* respectivement pour la soupe condensée par rapport à 15 et 34 ng/g\* pour les soupes prêtes à servir.

Les teneurs en BPA de la pâte de tomates en conserve étaient considérablement plus faibles. Les teneurs moyenne et maximale en BPA des produits de pâte de tomates étaient de 1,1 à 2,1 ng/g\* tandis qu'ils s'élevaient à 9,3 et à 23 ng/g\* pour les produits de tomate pure.

En moyenne, la teneur en BPA observée dans la vaste majorité des échantillons recueillis dans le cadre de cette enquête s'est révélée semblable à celle observée dans les mêmes produits lors des enquêtes antérieures. Comme auparavant, elle n'est pas considérée comme préoccupante pour la santé humaine. Santé Canada continue à travailler avec l'industrie de l'emballage alimentaire pour mieux déterminer les facteurs qui peuvent influencer sur la migration du BPA dans les aliments avec pour objectif de limiter, dans toute la mesure du possible, l'exposition humaine au BPA.

### Portée des résultats de l'enquête en matière de santé

En mars 2008, la Direction des aliments de Santé Canada a terminé [l'Évaluation des risques pour la santé liés au bisphénol A dans les produits d'emballage alimentaire](#)<sup>+</sup> dans le but d'évaluer l'exposition au BPA. La Direction des aliments de Santé Canada a conclu que :

- ❑ L'exposition actuelle au BPA par la voie des produits d'emballage alimentaire ne devrait pas présenter de risque pour la santé de la population en général, y compris pour les nouveau-nés et les nourrissons.

En raison des incertitudes relatives aux effets neurodéveloppementaux et comportementaux que le BPA peut exercer chez les animaux de laboratoire, la Direction des aliments de Santé Canada a recommandé de faire preuve de prudence à l'égard des produits consommés par le sous-ensemble sensible de la population, soit les nourrissons et les nouveaux-nés, et ce, en appliquant le principe du taux le plus faible qu'il soit raisonnablement possible d'atteindre (ALARA).

D'autres organismes réglementaires internationaux, notamment, des États-Unis, de l'Europe, du Royaume-Uni et de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande, ont pris connaissance de [l'Évaluation des risques pour la santé liés au bisphénol A dans les produits d'emballage alimentaire](#)<sup>±</sup> préparée par la Direction des aliments de Santé Canada et ils ont confirmé que les conclusions auxquelles elle est parvenue sont soutenues par les observations scientifiques actuelles telles que décrites dans le document.

### Tableau 1 : Concentrations (ng/g) de BPA dans les produits alimentaires en conserve tels que consommés

- On doit noter que dans le cadre de cette enquête, l'absence d'une marque particulière de produit signifie seulement que les produits de cette marque n'ont pas été analysés. On ne doit accorder aucune signification particulière à la présence ni à l'absence d'une marque donnée.

---

<sup>+</sup> Évaluation des risques pour la santé liés au bisphénol A dans les produits d'emballage alimentaire. ISBN : 978-0-662-48686-2

\* 1 ng/g est équivalent à une partie par milliard (ppb).

\*\* Les résultats présentés au tableau 1 reflètent la teneur du produit tel que consommé.

## Enquête sur la présence de bisphénol A dans les produits alimentaires en conserve provenant des marchés canadiens

- Les échantillons constituent un « instantané » du marché et ils ne sont pas représentatifs de la part du marché. Le nom des produits et leur offre représentent la réalité du marché au moment de l'échantillonnage. Par conséquent, il est possible qu'ils ne reflètent pas les produits actuellement offerts sur le marché. Les différences entre les marques n'expriment pas nécessairement les différences entre les expositions au BPA chez le consommateur.
- Les résultats présentés demeurent exploratoires. Par conséquent, on ne devrait pas y avoir recours pour indiquer la distribution du BPA dans les produits alimentaires en conserve ni pour aider les consommateurs à choisir leur produit ni comme un guide à cet effet.

Compagnie / fabricant	Nom de la marque	Description du produit	Type	Teneur en BPA (ng/g) * _
Aliments Caneast Foods Ltd.	Riviera	Morceaux et tiges de champignons	Légumes	5,2
Aurora Importing & Distributing Ltd.	Aurora	Tomates en dés	Légumes	23
Baxters Canada Inc.	Baxters	Soupe poulet et légumes, à faible teneur en gras, prête à servir	Soupes	10
		Soupe aux légumes, à faible teneur en gras, prête à servir	Soupes	11
		Soupe aux lentilles et bacon fumé, à faible teneur en gras, prête à servir	Soupes	10
	Primo	Soupe poulet rôti et nouilles, à faible teneur en gras, à teneur en sodium réduite de 30 %, prête à servir	Soupes	13
		Soupe bœuf et orge à faible teneur en gras, à teneur en sodium réduite de 40 %, prête à servir	Soupes	14
		Soupe aux lentilles à faible teneur en gras, à teneur en sodium réduite de 50 %, prête à servir	Soupes	14
Compagnie Campbell du Canada	Campbell's	Bouillon de poulet, condensé, sans gras, à teneur en sel réduite de 25 %	Soupes	60 ** _
		Bouillon de poulet, condensé, sans gras	Soupes	61,5 ** _
		Consommé, condensé, sans gras	Soupes	74,5 ** _
		Bouillon de boeuf, condensé, sans gras	Soupes	46 ** _
		Poulet et okra, condensée, à faible teneur en gras	Soupes	51,5 ** _
		Poulet et riz, condensée, à faible teneur en gras	Soupes	65 ** _
		Poulet et nouilles, condensée	Soupes	33 ** _
		Bœuf et légumes, condensée, à faible teneur en gras	Soupes	67 ** _
		Bœuf et légumes avec orge, condensée, à faible teneur en gras	Soupes	55,5 ** _
		Haricots avec bacon, condensée, à faible teneur en gras	Soupes	71,5 ** _
		Crème de brocoli et fromage, condensée	Soupes	69 ** _
		Crème d'asperges, condensée	Soupes	55,5 ** _
		Crème de céleri, condensée, à faible teneur en gras	Soupes	91,5 ** _
		Crème de céleri, condensée	Soupes	94,5 ** _
		Crème de poulet, condensée	Soupes	33,5 ** _
		Crème de poulet, condensée, à faible teneur en gras	Soupes	52,5 ** _
		Crème de champignons sauvages, condensée	Soupes	68 ** _
		Crème de champignons, condensée	Soupes	78 ** _
Crème de brocoli, condensée, à faible teneur en gras	Soupes	43 ** _		
Soupe aux tomates, condensée	Soupes	2,05 ** _		



**Enquête sur la présence de bisphénol A dans les produits alimentaires en conserve provenant des marchés canadiens**

<b>Compagnie / fabricant</b>	<b>Nom de la marque</b>	<b>Description du produit</b>	<b>Type</b>	<b>Teneur en BPA (ng/g) * _</b>
Compagnie Campbell du Canada	Campbell's	Tomates avec basilic et origan, condensée	Soupes	18 **
		Oignons, condensée, à faible teneur en gras	Soupes	61 **
		Légumes, condensée	Soupes	84 **
		Légumes et pâtes, condensée, à faible teneur en gras	Soupes	63,5 **
		Aux pois, condensée, à faible teneur en gras	Soupes	33 **
		Poulet et légumes à faible teneur en gras, prête à servir	Soupes	10
		Poulet aux fines herbes avec riz brun à faible teneur en gras, prête à servir	Soupes	11
		Chaudrée de palourdes du Maine à faible teneur en gras, à teneur en sodium réduite de 25 %, prête à servir	Soupes	11
		Tomates et légumes du jardin avec pâtes de grains entiers sans gras, à teneur en sodium réduite de 25 %, prête à servir	Soupes	11
		Soupe Chunky au poulet à faible teneur en gras, prête à servir	Soupes	30
		Soupe Chunky côte de bœuf avec légumes à teneur en sel réduite de 25 %, prête à servir	Soupes	34
Cangro Foods Inc.	Aylmer	Tomates en dés avec épices italiennes	Légumes	8,4
	Del Monte	Haricots verts coupés	Légumes	14
		Maïs en crème	Légumes	7,3
		Courgettes	Légumes	11
Clover Leaf	Clover Leaf	Thon pâle émietté, tomates séchées au soleil et basilic	Thon	39
		Thon pâle émietté, aneth et citron	Thon	56
		Thon pâle entier dans l'huile d'olive	Thon	55
		Thon pâle émietté dans l'eau	Thon	534
		Thon blanc émietté dans l'eau	Thon	12
		Thon blanc entier à faible teneur en sodium dans l'eau	Thon	30
		Thon blanc émietté, bouillon de légumes et huile	Thon	22
		Morceaux de thon pâle dans l'eau	Thon	507
ConAgra Foods Canada Inc.	Chef Boyardee	Spaghettis avec boulettes de viande en sauce tomate	Pâtes	32
	Hunt's	Pâte de tomates à l'ail	Pâte de tomates	2,1
		Pâte de tomates sans sel ajouté	Pâte de tomates	1,3
		Pâte de tomates avec herbes et épices	Pâte de tomates	1,1
General Mills	Géant vert	Maïs en crème fait de Niblets	Légumes	92
		Haricots verts coupés, 1/3 moins de sel	Légumes	38
Loblaws Inc.	Bella Tavola	Pâte de tomates	Pâte de tomates	< SDM
	Sans nom	Pâte de tomates	Pâte de tomates	0,82

## Enquête sur la présence de bisphénol A dans les produits alimentaires en conserve provenant des marchés canadiens

		Thon pâle en morceaux dans l'eau	Thon	9
		Thon pâle émietté avec tomates et basilic	Thon	49
		Thon pâle émietté, chili thaïlandais épicé	Thon	237
		Bouillon de bœuf, condensé, sans gras	Soupes	11,5 **

Compagnie / fabricant	Nom de la marque	Description du produit	Type	Teneur en BPA (ng/g) *
Loblaws Inc.	Sans nom	Poulet et riz, condensée	Soupes	14 **
		Crème de champignons, condensée, faible en gras	Soupes	44,5 **
		Carottes entières coupées	Légumes	9,1
		Pointes d'asperge de tailles assorties	Légumes	9,1
		Champignons entiers	Légumes	57
	Le Choix du Président	Crème de tomates avec parmesan et basilic, condensée	Soupes	18 **
		Thon blanc entier dans l'eau	Thon	216
		Thon pâle en morceaux dans l'eau	Thon	189
		Tomates entières	Légumes	4,3
		Tomates en dés sans sel ajouté	Légumes	5,2
	Inc.	Unico	Pâte de tomates	Pâte de tomates
Thon pâle entier			Thon	62
Tomates			Légumes	5,7

### Information Supplémentaire

Pour plus d'information, veuillez contacter le [Bureau d'innocuité des produits chimiques](#)