



# Mise à jour sur les engagements en matière de gestion des risques que comporte le bisphénol A pris par la Direction des aliments dans le cadre du Plan de gestion des produits chimiques du Canada

Septembre 2012

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



## Table des matières

Contexte ..... 2

Mise à jour sur les engagements en matière de gestion des risques ..... 3

**Engagement 1** : Soutenir l'industrie en rédigeant un Code de bonnes pratiques visant à réduire la teneur en BPA des enduits intérieurs des boîtes de conserve contenant les préparations pour nourrissons. .... 3

**Engagement 2** : Contribuer à l'évaluation des solutions de rechange proposées par l'industrie pour remplacer le BPA utilisé dans les enduits intérieurs des boîtes de conserve contenant les préparations pour nourrissons. .... 3

**Engagement 3** : Établir un objectif quant au taux de migration du BPA dans les préparations en conserve pour nourrissons. .... 4

**Engagement 4** : Poursuivre l'examen des demandes préalables à la mise en marché des produits d'emballage destinés aux préparations pour nourrissons pour faire en sorte d'atteindre les concentrations en BPA les plus faibles possible. .... 4

**Engagement 5** : Étudier la possibilité d'établir des cibles de migration pour l'ensemble des aliments en conserve. .... 4

**Engagement 6** : Recueillir davantage de données sur la présence du BPA de façon à combler les lacunes de la base de connaissance relative à l'évaluation de l'exposition actuelle. .... 5

**Engagement 7** : Contribuer à l'évaluation des solutions de rechange proposées par l'industrie pour remplacer le BPA utilisé dans les enduits intérieurs des boîtes de conserve. .... 5

## Contexte

Le Bureau d'innocuité des produits chimiques (BIPC) de la Direction des aliments est responsable de veiller à ce que les substances chimiques ne soient pas présentes dans les aliments en des concentrations susceptibles de provoquer des effets néfastes sur la santé.

Depuis la publication de l'évaluation des risques pour la santé que comporte le bisphénol A par la Direction des aliments en 2008, le BIPC s'emploie activement à faciliter les efforts visant la réduction de l'exposition au BPA découlant de la consommation de préparations pour nourrissons chez les nouveau-nés et les nourrissons.

Le BPA a été intégré au second lot du Défi en vertu du Plan de gestion des produits chimiques (PGPC) 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 comportait ses stratégies de gestion des risques visant à faire en sorte que le degré d'exposition au BPA chez la population canadienne, et particulièrement chez les nouveau-nés et les nourrissons, demeure le plus faible qu'il soit raisonnablement possible d'atteindre.

Le Bureau s'emploie activement à réaliser les engagements gouvernementaux suivants relevant de son mandat, lesquels ont été annoncés pour la première fois le 18 avril 2008, puis réitérés le 18 octobre 2008 :

- Soutenir l'industrie en rédigeant un Code de bonnes pratiques visant à réduire la teneur en BPA des enduits intérieurs des boîtes de conserve contenant les préparations pour nourrissons.
- Contribuer à l'évaluation des solutions de rechange proposées par l'industrie pour remplacer le BPA utilisé dans les enduits intérieurs des boîtes de conserve contenant les préparations pour nourrissons.
- Établir un objectif quant au taux de migration du BPA dans les préparations en conserve pour nourrissons.
- Poursuivre l'examen des demandes préalables à la mise en marché des produits d'emballage destinés aux préparations pour nourrissons pour faire en sorte d'atteindre les concentrations en BPA les plus faibles possible.
- Étudier la possibilité d'établir des cibles de migration pour l'ensemble des aliments en conserve.
- Recueillir davantage de données sur la présence du BPA de façon à combler les lacunes de la base de connaissance relative à l'évaluation de l'exposition actuelle.
- Contribuer à l'évaluation des solutions de rechange proposées par l'industrie pour remplacer le BPA utilisé dans les enduits intérieurs des boîtes de conserve.

## Mise à jour sur les engagements en matière de gestion des risques

### **Engagement 1 : Soutenir l'industrie en rédigeant un *Code de bonnes pratiques* visant à réduire la teneur en BPA des enduits intérieurs des boîtes de conserve contenant les préparations pour nourrissons.**

L'objectif du *Code de bonnes pratiques* consistait à réduire les concentrations en BPA dans les préparations pour nourrissons en appliquant le principe de l'ALARA (le plus faible qu'il soit raisonnablement possible d'atteindre).

En 2010, la North American Metal Packaging Alliance (NAMPA) et divers fabricants de préparations pour nourrissons nord-américains, en collaboration avec la Direction des aliments de Santé Canada et le Center for Food Safety and Applied Nutrition (CFSAN) de la Food and Drug Administration des États-Unis, ont mené une étude de recherche sur le processus de fabrication des boîtes de conserve afin de déterminer lesquels de ses paramètres peuvent être modifiés afin de réduire la migration du BPA sans toutefois compromettre l'innocuité des préparations pour nourrissons ni l'intégrité de l'emballage final. Les résultats de cette étude donnent à penser que les huit paramètres étudiés, dont la température de cuisson, le type et la taille de la boîte de conserve, n'ont qu'une incidence minime. Le fait que les concentrations en BPA dans les préparations liquides prêtes à consommer pour nourrissons soient déjà extrêmement faibles (de l'ordre de parties par milliard) est à la source de cette constatation. De plus, l'industrie a présenté à Santé Canada la preuve démontrant que les concentrations en BPA dans les préparations pour nourrissons peuvent déjà être considérées comme conformes au principe de l'ALARA, compte tenu de la technologie de revêtement existante au moment de l'annonce de l'engagement en matière de gestion des risques.

Puisque l'industrie du revêtement des boîtes a déjà conçu diverses solutions de rechange constituées d'enduits sans BPA, lesquels sont déjà offerts sur le marché, et comme les fabricants délaissent progressivement le recours aux matériaux d'emballage contenant du BPA, la Direction des aliments est d'avis que les pratiques industrielles actuelles réduiront encore davantage les concentrations en BPA, déjà faibles, observées dans les préparations pour nourrissons.

### **Engagement 2 : Contribuer à l'évaluation des solutions de rechange proposées par l'industrie pour remplacer le BPA utilisé dans les enduits intérieurs des boîtes de conserve contenant les préparations pour nourrissons.**

La Direction des aliments de Santé Canada soutient les efforts investis par les fabricants dans la conception d'enduits sans BPA destinés aux boîtes de conserve. Dans cette perspective, une haute priorité est accordée à l'évaluation des demandes préalables à la mise en marché visant les matériaux d'emballage alimentaire sans BPA. Plusieurs enduits sans BPA destinés aux boîtes de conserve ont été évalués et jugés acceptables pour l'emballage des préparations liquides pour nourrissons.

**Engagement 3 : Établir un objectif quant au taux de migration du BPA dans les préparations en conserve pour nourrissons.**

Les limites de migration sont habituellement établies en fonction des conclusions d'une évaluation des risques pour la santé. La Direction des aliments a effectué plusieurs évaluations des risques pour la santé que comporte l'exposition de source alimentaire au BPA et a conclu que l'exposition actuelle à la substance découlant des produits d'emballage alimentaire ne devrait pas comporter de risques pour la santé de la population en général, y compris des nouveau-nés et des jeunes enfants. La plus récente évaluation comportait un volet d'exposition probabiliste, lequel a produit une [évaluation plus achevée et détaillée de l'exposition au BPA par voie alimentaire](#) chez les Canadiens. L'évaluation est fondée sur les résultats collectifs de diverses enquêtes menées par les scientifiques de Santé Canada dans le but de mesurer les concentrations en BPA dans divers aliments. Les plus récentes estimations de l'apport alimentaire en BPA chez la population en général et chez les nourrissons sont plus faibles que celles qui ont été déterminées au moyen de l'évaluation réalisée en août 2008. En outre, ces estimations de l'exposition coïncident généralement avec celles qui ont été fondées sur les résultats issus des études de biosurveillance ayant porté sur les concentrations totales en BPA de l'urine. Selon l'ensemble des résultats jusqu'à présent, la Direction des aliments de Santé Canada maintient que l'exposition actuelle au BPA découlant des matériaux d'emballage alimentaire ne devrait pas comporter de risques pour la santé. Cette conclusion s'harmonise avec celles d'organismes de réglementation des aliments d'autres pays, notamment des États-Unis, de l'Union européenne et du Japon.

Puisque les fabricants de préparations pour nourrissons ont démontré qu'ils ont déjà atteint les concentrations en BPA conformes au principe de l'ALARA et que l'industrie des enduits destinés aux boîtes de conserve a déjà conçu plusieurs solutions de rechange sans BPA, la Direction des aliments estime que l'établissement de cibles de migration du BPA dans les préparations pour nourrissons n'est plus nécessaire.

**Engagement 4 : Poursuivre l'examen des demandes préalables à la mise en marché des produits d'emballage destinés aux préparations pour nourrissons pour faire en sorte d'atteindre les concentrations en BPA les plus faibles possible.**

Bien que l'industrie se soit concentrée sur la demande d'examen préalable à la mise en marché d'enduits sans BPA pour boîtes de conserve destinées aux préparations pour nourrissons, la Direction des aliments continuera à appliquer le principe de l'ALARA dans le cadre de l'évaluation des matériaux d'emballage destinés aux préparations pour nourrissons.

**Engagement 5 : Étudier la possibilité d'établir des cibles de migration pour l'ensemble des aliments en conserve.**

La Direction des aliments de Santé Canada soutient les efforts investis par les fabricants dans la conception de matériaux d'emballage de rechange sans BPA. De tels enduits sont désormais

offerts sur le marché et on s'attend, dans un avenir prévisible, à ce que le recours à ceux-ci dans les produits d'emballage alimentaire se généralise. De plus, des estimations de l'exposition alimentaire plus récentes indiquent que l'exposition actuelle au BPA est plus faible que celle observée au moyen des estimations antérieures. Par conséquent, comme souligné ci-dessus à [l'engagement 3](#), la Direction des aliments de Santé Canada est d'avis que l'établissement de cibles de migration du BPA dans les aliments en conserve n'est plus nécessaire.

**Engagement 6 : Recueillir davantage de données sur la présence du BPA de façon à combler les lacunes de la base de connaissance relative à l'évaluation de l'exposition actuelle.**

La Direction des aliments de Santé Canada a mené des [enquêtes visant à mesurer les concentrations en BPA des aliments et des boissons](#) et continue à actualiser son évaluation de l'incidence sur la santé des concentrations actuelles en BPA des aliments vendus sur le marché canadien. Ces enquêtes ont pallié les lacunes de connaissance établies auparavant et ont permis à la Direction des aliments de Santé Canada d'actualiser son évaluation de l'exposition au BPA de source alimentaire.

Comme indiqué à [l'engagement 1](#), les concentrations actuelles en BPA des aliments vendus au détail sont jugées conformes au principe de l'ALARA. Qui plus est, on s'attend, dans un avenir prévisible, à ce que des enduits sans BPA destinés aux boîtes de conserve continuent à être mis en marché et remplacent graduellement la plupart de ces enduits contenant du BPA. Par conséquent, Santé Canada est d'avis que cet engagement a été honoré.

**Engagement 7 : Contribuer à l'évaluation des solutions de rechange proposées par l'industrie pour remplacer le BPA utilisé dans les enduits intérieurs des boîtes de conserve.**

La Direction des aliments de Santé Canada continue à accorder une haute priorité à l'évaluation opportune des demandes préalables à la mise en marché d'enduits sans BPA destinés aux boîtes de conserve. Alors que ces enduits de rechange parviennent sur le marché, on s'attend à ce qu'ils soient utilisés dans un nombre croissant de produits d'emballage destinés aux aliments consommés par la population en général.