

## GLOSSAIRE<sup>1</sup>

---

**acide** - substance contenant une forte concentration d'ions hydrogène, ce qui crée un pH inférieur à 7,0.

**adsorption** - adhérence d'une substance à la *surface* d'un solide ou d'un liquide.

**aérosols** - gouttelettes de liquide en suspension pouvant contenir des micro-organismes, souvent produites par l'aspersion d'eau sur des surfaces contaminées lors de la transformation des aliments.

**Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)** - agence fédérale chargée de la mise en œuvre des politiques et normes relevant de la *Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire*, de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, de la *Loi relative aux aliments du bétail*, de la *Loi sur les engrais*, de la *Loi sur l'inspection du poisson*, de la *Loi sur la santé des animaux*, de la *Loi sur l'inspection des viandes*, de la *Loi sur la protection des obtentions végétales*, de la *Loi sur la protection des végétaux*, de la *Loi sur les semences* et de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, ainsi que de la mise en œuvre de la *Loi sur les aliments et drogues* en ce qui touche aux aliments; le travail de l'agence concerne en particulier les établissements agréés par le gouvernement fédéral qui se livrent au commerce interprovincial et à l'exportation.

**agent chélateur** - composé organique empêchant les métaux qui se trouvent dans l'eau de se combiner; également appelés agents séquestrants, les agents chélateurs empêchent les accumulations de métaux qui provoquent l'apparition de taches.

**agent chimique** - composé qui accroît l'efficacité de l'eau lors de l'élimination des saletés et des autres matières étrangères présentes sur les surfaces.

**agent physique** - chaleur, froid, bruit, rayonnement, électricité, etc. d'origine naturelle ou artificielle; par exemple, la chaleur est un agent physique qui peut résulter de conditions météorologiques ou être provoqué artificiellement pour tuer des micro-organismes.

**alcaline** - substance contenant une concentration relativement faible d'ions hydrogène, ce qui crée un pH supérieur à 7,0.

---

<sup>1</sup> Ces définitions ne s'appliquent qu'au contenu du présent guide.

**ATP-bioluminescence** - l'adénosine-triphosphate (ATP) est une molécule porteuse d'énergie qui se trouve dans toutes les matières organiques. Quand l'enzyme de la luciférine-luciférase (existant chez les mouches à feu) réagit avec l'ATP, il y a émission lumineuse. La mesure de l'intensité lumineuse (ATP-bioluminescence) à l'aide d'un luminomètre donne une indication de la quantité de résidus biologiques présente sur une surface.

**bactéries** - organismes microscopiques unicellulaires présents dans le sol, l'air, l'eau ainsi que le tube intestinal et les muqueuses des animaux et des humains; elles se multiplient en se divisant en deux (fission binaire).

**biofilm** - couche invisible de sécrétions organiques contenant des bactéries vivantes et adhérant aux surfaces apparemment propres et hygiéniques; pendant les opérations de nettoyage et de désinfection, il peut être difficile de les éliminer.

**bonnes pratiques agricoles (BPA)** - méthodes systématiques visant à prévenir ou à maîtriser la contamination des cultures pendant la production, la récolte et le transport. Leurs principaux volets sont l'utilisation antérieure des terres, l'utilisation des terres adjacentes, les pratiques liées à la qualité de l'eau et à son emploi, la gestion de la fertilité des sols, la faune, la maîtrise des ravageurs et des animaux nuisibles, l'hygiène des employés et les installations sanitaires à leur intention ainsi que les pratiques de récolte et de réfrigération.

**bonnes pratiques de fabrication (BPF)** - procédures fondamentales et universelles de maîtrise des risques liés au personnel et aux opérations de fabrication des aliments; leur objet est de créer des conditions propices à la production d'aliments sans danger.

**Center for Science in the Public Interest (CSPI)**- groupe de défense des consommateurs des États-Unis qui traite de questions liées aux aliments et à la nutrition.

**champignons** - organismes parasites sans chlorophylle qui se développent sur des organismes vivants ou morts; ils comprennent les levures, les moisissures, les rouilles, les charbons et les champignons comestibles.

**charbon activé** - charbon de bois qu'on a fait brûler en l'absence d'oxygène pour en accroître la surface d'adsorption.

**charbon activé en granulés** - lit relativement lâche de granulés de charbon activé employé pour la filtration des liquides ou des gaz. Comme les grains de charbon sont faiblement reliés entre eux, il peut se créer des canaux ouverts qui ont pour effet de raccourcir le temps de contact et de rendre la filtration moins efficace.

**Commission du Codex alimentarius** - organisme international fondé en 1963 par l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture et l'Organisation mondiale de la santé pour protéger la santé des consommateurs, assurer des pratiques équitables dans le commerce des aliments et promouvoir la coordination de tous les travaux de normalisation en matière d'aliments entrepris par les organismes internationaux gouvernementaux et non gouvernementaux.

**condensat** - eau produite par le refroidissement de vapeur d'eau.

**conditionnement sous atmosphère modifiée** - mode d'emballage permettant le passage des gaz et de l'humidité, ce qui crée un milieu d'entreposage optimal qui ralentit la détérioration du produit tout assurant la meilleure protection possible contre les contaminants.

**Conseil canadien de l'horticulture (CCH)** - association nationale bénévole sans but lucratif représentant les producteurs et les emballeurs de plus de 120 types de cultures horticoles y compris des fruits, des légumes, des fleurs et des plantes ornementales.

**contamination croisée** - déplacement physique ou transfert de micro-organismes nocifs ou de produits allergènes à l'état de traces d'une personne, d'un objet, d'un aliment ou d'un lieu à un autre.

**dépôts de matières grasses et d'huile** - accumulation de graisse dans les puisards, les drains et les siphons.

**désinfection** - réduction du nombre de micro-organismes présents sur une surface jusqu'à un niveau sans danger, au moyen de la chaleur ou de produits chimiques.

**eau non potable** - eau dont la consommation est dangereuse parce qu'elle contient des polluants, des contaminants, des minéraux ou des organismes pathogènes.

**eau potable** - eau que l'on peut consommer sans risque.

**eaux d'égouts** - déchets d'origine domestique (déchets organiques humains, eaux provenant des douches, baignoires, éviers, machines à laver).

**eaux usées** - eau dont la qualité a été dégradée par une activité humaine, industrielle, agricole ou commerciale.

**effluent** - déchet liquide ou présent dans l'eau d'origine industrielle ou commerciale, après traitement.

**fiches techniques de santé-sécurité (FTSS)** - fiches techniques qui décrivent les dangers liés au travail en présence d'un produit chimique donné ou à son entreposage; les travailleurs peuvent y trouver certaines données : paramètres physiques, toxicité, effets sur la santé, premiers soins à prodiguer, réactivité, entreposage, mode d'élimination, matériel de protection et procédures en cas de déversement ou de fuite.

**film biologique** - couche biologique complexe formée de bactéries, champignons et protozoaires, qui se forme à la surface des filtres à sable lent et qui assure une purification efficace lors de la production d'eau potable.

**filtre à charbon activé en bloc** - bloc filtrant créé par la compression de charbon activé très fin en présence d'un agent liant. Le réseau complexe ainsi créé assure l'élimination efficace des impuretés par un bon contact avec le filtre.

**HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques)** - programme de sécurité alimentaire, fondé scientifiquement et reconnu internationalement, dont l'objet est la prévention, la réduction ou l'élimination des facteurs de risque biologique, chimique et physique directement liés aux aliments qui suivent le processus de transformation.

**hétérotrophe** - organisme devant tirer l'énergie nécessaire à sa survie de la décomposition des composés organiques et ne pouvant exploiter les composés inorganiques comme seules sources d'énergie ou pour la synthèse organique.

**inorganique** - provenant de sources minérales, par exemple le sable, le sel, le fer et les sels de calcium.

**levure** - champignon unicellulaire qui produit des cellules isolées sphériques ou ovales et non un mycélium; dans le domaine de la transformation des aliments, elle peut être bénéfique ou nuisible.

**luminomètre** - photomètre sensible permettant de mesurer des intensités lumineuses très faibles.

**matériel de protection individuelle** - matériel ou vêtement porté lors de la manutention de matières dangereuses pour prévenir les blessures ou les maladies.

**microbe** - autre nom d'un micro-organisme.

**microbiologique** - adjectif qualifiant ce qui se rapporte aux micro-organismes, par exemple la qualité microbiologique de l'eau.

**micro-organisme** - organisme vivant trop petit pour être visible à l'œil nu; les micro-organismes comprennent les bactéries, les virus, les protozoaires et les champignons comme les levures et les moisissures.

**micro-organisme pathogène** - bactérie, protozoaire, virus ou champignon provoquant une maladie.

**micro-organismes causant l'altération des aliments** - champignons et bactéries qui altèrent le goût, l'arôme et l'apparence d'un aliment, par exemple *Pseudomonas* spp., bactéries lactiques telles que *Leuconostoc mesenteroides* et *Lactobacillus* spp., *Erwinia herbicola*, *Flavobacterium*, *Xanthomonas*, *Enterobacter agglomerans*, les levures et les moisissures; le type et l'importance de la croissance microbienne peuvent être très variables selon les produits et les conditions d'entreposage.

**modification active** - dans un emballage, fait de remplacer l'air par une atmosphère riche en dioxyde de carbone ou en azote et pauvre en oxygène, par élimination de l'oxygène et sa substitution par du dioxyde de carbone ou de l'azote.

**modification passive** - dans un emballage, substitution de l'air par une atmosphère riche en dioxyde de carbone ou en azote et pauvre en oxygène, sous l'effet du processus normal de respiration.

**moisissures** - organismes multicellulaires qui forment des taches floues ou poudreuses (mycélium) sur la matière organique telle que les fruits et les légumes; les moisissures sont des champignons.

**nettoyage** - processus d'élimination de la saleté superficielle, des débris et des bactéries associées par lavage d'une surface à l'eau et au détergent.

**nettoyage en circuit fermé** - système en continu dans lequel on fait circuler des agents nettoyants ou désinfectants en circuit fermé dans des dispositifs sans démonter ceux-ci.

**nettoyage sans circuit fermé** - système de nettoyage et de désinfection employé pour le matériel qui peut être démonté et dont on peut placer les pièces dans un réservoir d'eau ou de circulation.

**numération des hétérotrophes sur plaque** - procédure d'évaluation du nombre total de bactéries hétérotrophes vivantes dans un échantillon donné. Ce test, employé comme indicateur de qualité biologique générale, permet de détecter une large gamme de bactéries dont certaines peuvent être pathogènes, non pathogènes ou pathogènes opportunistes, mais il ne reflète pas le nombre total de bactéries présentes dans l'échantillon.

**numération totale sur plaque** - autre nom de la numération des hétérotrophes sur plaque.

**Office des normes générales du Canada (ONGC)** - agence du gouvernement du Canada offrant des services de certification indépendants. C'est l'organisme qui effectue les audits pour les programmes Avantage BPF, Avantage HACCP et Avantage HACCP Plus+.

**opérateur de lutte contre la vermine** - personne ou entreprise certifiée pour l'utilisation de pesticides dans le cadre d'une activité commerciale.

**organique** - composé carboné provenant de sources végétales ou animales.

**Organisation mondiale de la santé (OMS)** - agence spécialisée des Nations-Unies jouant le rôle d'organisme de coordination internationale en matière de santé publique, et qui compte 192 pays membres.

**Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)** - agence des Nations-Unies desservant les pays développés et en voie de développement; elle permet aux pays en développement et à ceux en transition de moderniser et d'améliorer leurs pratiques dans les domaines agricole, forestier et de la pêche, et d'assurer une bonne nutrition à tous.

**osmose inverse (OI)** - procédé consistant à exercer une pression sur de l'eau pour lui faire traverser une membrane semipermeable et la débarrasser ainsi des substances indésirables.

**parasite** - organisme qui se nourrit aux dépens d'une plante ou d'un animal vivant pour pouvoir croître et se reproduire, généralement au détriment de l'hôte.

**pathogène** - micro-organisme susceptible de provoquer une maladie lorsqu'il pénètre dans l'organisme humain.

**pathogènes entériques** - micro-organismes provoquant des maladies et présents dans l'intestin des humains.

**pH** - mesure de l'acidité ou de l'alcalinité d'un liquide selon sa concentration d'ions hydrogène libres exprimée sur une échelle logarithmique. Si le pH est inférieur à 7,0, la solution est acide (plus le nombre est faible, plus l'acidité est prononcée); s'il est supérieur à 7,0, la solution est alcaline (plus le nombre est élevé, plus l'alcalinité est prononcée); une solution qui a un pH de 7,0 est neutre (ni acide, ni alcaline).

**point critique** - dans un processus de transformation des aliments, étape, procédure ou point au niveau duquel on peut mettre en œuvre une mesure de contrôle pour éliminer, prévenir ou réduire à un niveau acceptable un risque pour la salubrité alimentaire.

**procédure normalisée d'exploitation (PNE)** - description écrite détaillée du déroulement d'une procédure conformément aux bonnes pratiques de fabrication, à l'exception de celles relatives au nettoyage et à la désinfection.

**procédure normalisée d'exploitation relative à l'hygiène (PNEH)** - description écrite détaillée de toutes les étapes de nettoyage et de désinfection conformes aux bonnes pratiques de fabrication.

**Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA)** - programme de l'Agence canadienne d'inspection des aliments visant à promouvoir et appuyer le développement, la mise en œuvre et le maintien de systèmes d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) dans tous les établissements agréés par le gouvernement fédéral et actifs dans les secteurs suivants : viande, produits laitiers, miel, sirop d'érable, fruits et légumes transformés, œufs en coquille, œufs transformés et production de volailles.

**sénescence** - après la récolte, processus de détérioration de la qualité des fruits et légumes entreposés qui respirent.

**surfactant** - agent qui réduit la tension de surface d'un liquide (généralement de l'eau), ce qui permet la pénétration des produits nettoyants en améliorant leurs propriétés émulsifiantes, moussantes, dispersantes et mouillantes; il réduit également la tension de surface entre deux liquides.

**Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT)** - système national global de gestion sans danger des produits chimiques dangereux, régi à la fois par les gouvernements provinciaux et fédéral. En vertu des lois sur le SIMDUT, tous les fournisseurs (fabricants, importateurs, emballeurs et transformateurs) doivent produire les étiquettes et rédiger les fiches techniques santé-sécurité (FTSS) relatives aux produits qu'ils fabriquent, importent, emballent ou transforment et qui répondent aux critères de risque définis dans le *Règlement sur les produits contrôlés* de la *Loi sur les produits dangereux*.

**trihalométhanés (THM)** - groupe d'hydrocarbures hydrogénés de faible masse moléculaire, dérivés du méthane (CH<sub>4</sub>) et dans lesquels trois atomes d'hydrogène sont remplacés par des atomes d'halogènes (chlore, brome ou iode). Ce groupe comprend des produits qu'on soupçonne d'être des cancérigènes pour les humains. De petites quantités de THM ont été détectées dans des échantillons d'eau brute prélevés dans des sources superficielles servant à l'approvisionnement en eau potable, et il a été démontré que leur concentration augmentait lors de la purification, pendant la phase de chloration.

**turbidité** - trouble produit dans l'eau par les matières en suspension (argile, limon et autres matières organiques et inorganiques finement divisées) ainsi que par les micro-organismes.

**U.S. Centers for Disease Control and Prevention (CDC)** - l'un des 13 principaux organes du U.S. Department of Health and Human Services (HHS), qui effectue des recherches pour la prévention et la maîtrise des maladies infectieuses et chroniques, des blessures, des facteurs de risque dans le milieu de travail, des incapacités et des menaces environnementales contre la santé.

**United States Food and Drug Administration (USFDA)** - aux États-Unis, organisme fédéral de réglementation des aliments, médicaments, appareils médicaux, produits biologiques, aliments et médicaments pour animaux, produits de beauté et produits émettant des rayonnements.

**virus** - acide nucléique (ADN ou ARN) ultramicroscopique entouré d'une mince enveloppe de protéines, visible uniquement au microscope électronique; les virus, très infectieux et souvent pathogènes, se reproduisent et s'insèrent dans une cellule-hôte vivante dont ils modifient les fonctions.