



Entrée en vigueur de l'interdiction des huiles partiellement hydrogénées (HPH) dans les aliments [Canada]

L'interdiction d'utiliser des huiles partiellement hydrogénées (HPH) dans la production de produits alimentaires, décidée il y a un an par le ministère canadien de la santé (Santé Canada), est **entrée en vigueur le 17 septembre 2018**.

Néanmoins, en raison de la longue durée de conservation des produits contenant des HPH, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) autorisera, pendant une période de deux ans, la vente des aliments contenant des HPH fabriqués avant le 17 septembre 2018, afin de permettre l'épuisement des stocks existants. Les industriels sont invités à adapter leurs recettes, formulations et méthodes de production afin d'éliminer le plus tôt possible les HPH comme ingrédients ajoutés dans les aliments qu'ils fabriquent.

Des informations sur cette interdiction sont disponibles sur [le site de l'ACIA](#). Pour mémoire, [l'étiquetage du contenu des aliments en acides gras trans](#) est obligatoire au Canada.