

## 5.10 CONDUITE À TENIR EN CAS DE CABOSSAGE D'UNE CONSERVE MÉTALLIQUE

### LES CONSERVES SONT FRAGILES

Une conserve appertisée doit sa stabilité à deux éléments, le traitement stérilisant appliqué au produit à l'issue de son élaboration et l'étanchéité de son conditionnement, métallique ou en verre.

Or, les chocs que peuvent subir les boîtes métalliques au cours de leur manutention peuvent dégrader leur étanchéité. Un becquage, c'est-à-dire un cabossage sur la liaison entre le fût et le couvercle de la boîte (ou sertis), peut créer des micro-fuites. La ligne de soudure (verticale) du fût de la boîte est un autre point de fragilité des conserves.



Boîte métallique becquée  
(Crédit photo : Ministère des armées)

### A DÉFAUTS DIFFÉRENTS, RISQUES DIFFÉRENTS

Sont majeurs et justifient un retrait de la consommation les défauts suivants :

- un cabossage important (pliore de l'emballage métallique),
- la présence de traces de choc sur les sertis ou sur la soudure du fût,
- des traces signalant un défaut d'étanchéité (fuitage).

Inversement, les cabossages légers n'affectant pas les sertis sont tolérables.

### CONDUITE À TENIR

#### LORS DU CONTRÔLE À RÉCEPTION

Sans s'astreindre à contrôler chaque boîte de conserve livrée, il convient de refuser les conserves qui présenteraient l'un ou l'autre des défauts majeurs cités ci-dessus.

#### AVANT OU LORS DE LA MISE EN ŒUVRE

La découverte d'une boîte défectueuse en stock doit conduire à son élimination.

Une vigilance est nécessaire lors d'incidents susceptibles de générer ces défauts, comme la chute de boîtes stockées.

En revanche, la découverte de boîtes défectueuses au moment de ces incidents permet d'utiliser le produit, sous réserve d'une mise en œuvre immédiate.