Canadian Food Inspection Agency | Agence canadienne d'inspection des aliments

Présence non déclarée d'arachides dans le houmous – 1 avril 2014 au 31 mars 2015

Chimie alimentaire - Études ciblées

Canada

Résumé

Les études ciblées fournissent des renseignements sur les dangers alimentaires potentiels et contribuent à améliorer les programmes de surveillance régulière de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Ces études permettent de recueillir des données sur la sécurité de l'approvisionnement alimentaire, de cerner les nouveaux risques éventuels ainsi que de fournir de nouveaux renseignements et de nouvelles données sur les catégories alimentaires, là où ils pourraient être limités ou inexistants. L'ACIA se sert souvent des études ciblées pour orienter ses activités de surveillance vers les domaines où le risque est le plus élevé. Les études peuvent aussi aider à dégager les nouvelles tendances et fournissent des renseignements sur la façon dont l'industrie se conforme à la réglementation canadienne.

Les allergies alimentaires touchent les personnes de tout âge, mais elles sont particulièrement courantes chez les enfants. Les allergènes alimentaires peuvent représenter un risque grave, voire mortel, pour les personnes allergiques. Les allergènes peuvent se trouver dans les aliments en raison de leur présence dans les matières premières, ou ils peuvent être ajoutés de façon accidentelle le long de la chaîne de production alimentaire par suite d'une contamination croisée. Quelle que soit la source des allergènes, l'industrie doit veiller à ce que les aliments qu'elle produit soient sans danger pour la consommation humaine en se conformant à la réglementation canadienne applicable ou en maintenant les concentrations les plus basses qu'il est raisonnablement possible d'atteindre.

L'objectif principal de cette étude était d'obtenir des renseignements de base sur la présence non déclarée d'arachides et les concentrations de ce produit dans les houmous. 200 échantillons ont été analysés et aucun d'entre eux ne contenait d'arachides non déclarées.

Les résultats positifs obtenus dans le cadre de ces études ciblées sont acheminés au Bureau de la salubrité et des rappels d'aliments (BSRA) de l'ACIA pour que ce dernier détermine si les concentrations trouvées représentent un risque pour la santé des personnes allergiques. L'étendue des mesures de suivi prises par l'ACIA est fondée sur la gravité de la contamination et les préoccupations pour la santé qui en résultent, telles que déterminées par une évaluation du risque pour la santé.

En quoi consistent les études ciblées

L'ACIA utilise les enquêtes ciblées pour concentrer ses activités de surveillance dans les domaines où le risque est le plus élevé. Les données recueillies grâce à ces études permettent à l'Agence d'établir ses priorités en matière d'activités afin de cibler les domaines qui suscitent le plus de préoccupations. Elles constituent un outil précieux pour générer de l'information sur certains risques posés par les aliments, cerner ou caractériser les nouveaux risques et les risques émergents, recueillir l'information nécessaire à l'analyse des tendances, réaliser ou raffiner les évaluations du risque pour la santé humaine, mettre en évidence d'éventuels problèmes de contamination ainsi qu'évaluer et promouvoir la conformité avec les règlements canadiens.

La salubrité des aliments est une responsabilité partagée. L'ACIA collabore avec les paliers d'administration fédérale, provinciale, territoriale et municipale et exerce une surveillance de la conformité aux règlements visant l'industrie alimentaire pour favoriser une manipulation sûre des aliments tout au long de la chaîne de production alimentaire. L'industrie alimentaire et le secteur de la vente au détail au Canada sont responsables des aliments qu'ils produisent et vendent, tandis que les consommateurs sont individuellement responsables de la manipulation sécuritaire des aliments qu'ils ont en leur possession.

Pourquoi avons-nous mené cette étude

Les allergènes alimentaires sont des protéines alimentaires pouvant causer une réaction du système immunitaire de l'organisme et représenter un risque grave, voire mortel, pour les personnes allergiques. Les réactions aux allergènes alimentaires dépendent de la sensibilité de la personne et vont de légères à graves, ou peuvent mettre la vie en danger. Il est intéressant de constater que le degré de réaction d'une même personne peut varier d'une journée à l'autre. Cela rend donc essentiels l'identification et l'étiquetage appropriés des allergènes sur les produits alimentaires par le fabricant.

Environ 7 % des Canadiens ont déclaré souffrir d'au moins une allergie alimentaire, mais le nombre réel de personnes aux prises avec des allergies alimentaires confirmées est probablement légèrement plus bas[1]. La fréquence des allergies alimentaires serait en hausse, en particulier chez les enfants. On estime actuellement qu'elles touchent jusqu'à 5 % des adultes et jusqu'à 8 % des enfants dans les pays développés[2].

Les allergènes alimentaires prioritaires sont les 10 composantes alimentaires le plus souvent associées à des réactions pseudoallergiques ou allergiques graves au Canada. Ces allergènes comprennent les arachides, les noix, le sésame, les fruits de mer (poisson, mollusques et crustacés), les œufs, le lait, le soja, la moutarde, les sulfites et le blé[3].

Des allergènes non déclarés se trouvent dans les aliments en raison de leur présence dans les matières premières ou d'une introduction accidentelle par contamination croisée lors de la production. Quelle que soit la source des allergènes, l'industrie doit s'assurer que les aliments qu'elle produit sont sans danger pour la consommation humaine. Elle peut y parvenir en se conformant à la réglementation canadienne applicable, le cas échéant, ou en maintenant les concentrations les plus basses qu'il est raisonnablement possible d'atteindre.

La présente étude ciblée est la première que l'ACIA mène sur la présence non déclarée d'arachides dans les houmous. Elle vise principalement à recueillir des renseignements de base

sur la présence d'arachides et la concentration de ce produit dans les trempettes et les tartinades à base de pois chiches. Pour ce faire, une grande variété de houmous, de différentes sortes et saveurs, a été échantillonnée. En outre, tous les produits ont été analysés « tels que vendus », ce qui signifie qu'ils n'ont pas été préparés selon les directives du fabricant ou de la façon dont ils sont habituellement consommés.

Quels produits avons-nous échantillonnés

Entre mai 2015 et mars 2016, nous avons échantillonné les houmous vendus dans des épiceries locales et régionales de 6 grandes villes du Canada situées dans 4 régions géographiques, à savoir l'Atlantique (Halifax), le Québec (Montréal), l'Ontario (Toronto et Ottawa) et l'Ouest (Vancouver et Calgary). Le nombre d'échantillons prélevés dans chaque ville était proportionnel à la population relative de la région représentée.

Au total, 200 produits à base de pois chiches ont été échantillonnés, parmi lesquels 25 étaient canadiens et 83, importés. La provenance des 92 échantillons restants n'a pas pu être établie, c'est-à-dire qu'il n'a pas été possible de déterminer leur pays d'origine, ni par leur étiquette ni par l'information fournie avec les échantillons.

Les produits exclus de cette étude sont :

- Les produits dont la liste des ingrédients mentionnait des arachides.
- Les produits dont l'emballage indiquant une mise en garde concernant la présence d'arachides.
- Les produits pour lesquels la liste des ingrédients était requise, mais n'a pas été fournie.
- Les produits dont la date de péremption était dépassée ou sur le point de l'être.

Comment les échantillons ont-ils été analysés et évalués

Les échantillons ont été analysés par un laboratoire d'analyse des aliments certifié ISO 17025 lié par contrat au gouvernement du Canada. Ils ont été analysés tels que vendus, c'est-à-dire que le produit a été analysé tel quel et non préparé selon les instructions figurant sur l'emballage. Les échantillons positifs ont été évalués conformément à l'article B.01.010 du *Règlement sur les aliments et drogues.*

Quels sont les résultats de l'étude

Aucun des échantillons analysés dans cette étude ne contenait d'arachides non déclarées en concentration détectable.

Que signifient les résultats de l'étude

La fréquence des cas d'arachides non déclarées dans les variétés de houmous a été de 0 %. Aucun des 200 échantillons analysés ne contenait de concentrations détectables d'arachides non déclarées.

Les résultats positifs obtenus dans le cadre de ces études ciblées sont acheminés au BSRA de l'ACIA pour que ce dernier détermine si les concentrations trouvées représentent un risque pour

la santé des personnes allergiques. L'entendue des mesures de suivi prises par l'ACIA est fondée sur la gravité de la contamination et les préoccupations pour la santé qui en résultent, telles que déterminées par une évaluation du risque pour la santé. Les mesures de suivi appropriées peuvent comprendre l'analyse d'échantillons additionnels, l'inspection de l'installation et le rappel du produit. L'évaluation des risques pour la santé repose sur l'exposition à l'allergène par la consommation. L'exposition est calculée à l'aide des portions types de chaque aliment, car ce ne sont pas toutes les concentrations détectables d'allergènes non déclarés dans les aliments qui causeront une réaction chez une personne allergique.

Cette étude a permis d'obtenir de nouvelles données sur la présence non déclarée d'arachides dans les houmous échantillonnés dans 6 villes du Canada. Les renseignements recueillis dans le cadre de cette étude, conjointement avec d'autres données, dont celles de l'Étude canadienne sur l'alimentation totale et celles sur la consommation d'aliments de l'Enquête canadienne sur les mesures de la santé de Statistique Canada, sont des renseignements essentiels à l'évaluation des risques que pose l'approvisionnement alimentaire pour la santé des consommateurs canadiens. Les résultats des activités de surveillance de l'ACIA servent également à informer la population canadienne et les intervenants en sensibilisant les consommateurs et ils contribuent à renforcer la confiance de la population dans l'approvisionnement alimentaire grâce au retrait des produits non conformes.

Références

[1] Soller, L., Ben-Shoshan, M., Harrington, D. W., Fragapane, J., Joseph, L., Pierre, Y. S., Clarke, A. E. (2012). Overall prevalence of self-reported food allergy in Canada. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 130(4), 986-988.

[2] Sicherer, S. H., Sampson, H. A. (2014). Food allergy: Epidemiology, pathogenesis, diagnosis, and treatment. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 133(2), 291-307.e5.

[3] Santé Canada. (14 mai 2018). Allergènes alimentaires les plus courants.