



Présence non déclarée d'œufs, de gluten et de soja dans les friandises – 1 mai 2015 au 31 mars 2016

Chimie des aliments - Études ciblées



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 inexistant. 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 l'identification des 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. En outre, bien que le gluten ne soit pas considéré comme un allergène, sa présence non déclarée peut favoriser des problèmes de santé chroniques chez les personnes souffrant de la maladie cœliaque ou de sensibilité au gluten. Des allergènes et le gluten peuvent se retrouver 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.

La présente étude vise principalement à recueillir des renseignements de suivi sur la présence et les concentrations d'œufs, de gluten et de soja non déclarés dans tous les types de friandises (bonbons durs et mous), à l'exception du chocolat et de la gomme à mâcher. L'étude précédente, réalisée de 2014 à 2015, avait permis de recueillir des renseignements de base sur la présence et les concentrations de gluten non déclaré dans les friandises. La présente étude de suivi vise à élargir l'étude précédente sur la présence non déclarée de gluten dans les friandises. La raison est qu'on croit qu'il existe un risque plus élevé de contamination croisée pendant le processus de fabrication de ces types particuliers de produits. 199 friandises ont été analysées dans le cadre de cette étude. Les échantillons incluaient une variété de bonbons durs (menthes, sucettes, etc.) et de bonbons mous (bonbons haricots, bonbons en gélatine, etc.) fabriqués au Canada et importés. Aucun résultat positif n'a été confirmé à l'égard de la présence non déclarée d'œufs, de gluten ou de soja lors de l'étude. Selon une comparaison limitée entre la présente étude et l'étude précédente, il y a peu de cas de présence non déclarée de gluten dans les types de friandises échantillonnés.

Les résultats positifs obtenus dans le cadre des études ciblées sont transmis au Bureau de la salubrité et des rappels d'aliments (BSRA) de l'ACIA pour déterminer si les concentrations trouvées représentent un risque pour la santé des personnes allergiques. L'ampleur des mesures de suivi prises par l'ACIA dépend de la gravité de la contamination et des craintes pour la santé qui en résultent, conformément à ce qui est déterminé par une évaluation des risques pour la

santé. Aucun des produits analysés dans le cadre de l'étude ne présentait de risque pour la santé des consommateurs allergiques.

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 pour la santé. Grâce aux données obtenues de ces études, l'Agence peut établir des priorités parmi ses activités afin de cibler les produits alimentaires les plus préoccupants. À l'origine, les études ciblées étaient menées dans le cadre du Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires (PAASPA), mais depuis 2013 elles sont intégrées aux activités de surveillance courantes de l'ACIA. Les études ciblées constituent un outil précieux pour obtenir de l'information sur certains dangers posés par les aliments, cerner ou caractériser les dangers nouveaux ou émergents, recueillir l'information nécessaire à l'analyse des tendances, susciter ou peaufiner les évaluations des risques pour la santé, 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 commune au Canada. 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 à l'échelle de la chaîne 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, et ils peuvent représenter un risque grave ou mortel pour la santé des personnes allergiques, ou favoriser des problèmes de santé chroniques chez les personnes ayant des problèmes de santé préexistants, tels que la maladie cœliaque. La maladie cœliaque est une réaction chronique du corps à une composante du gluten et peut endommager ou détruire certaines cellules intestinales.

Les réactions aux allergènes alimentaires dépendent de la sensibilité de la personne et vont de légères à graves, ou pouvant mettre la vie en danger. Fait intéressant à signaler, l'intensité de la réaction d'une 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 déclarent souffrir d'au moins une allergie alimentaire mais le pourcentage réel d'allergies alimentaires diagnostiquées par un professionnel de la santé est probablement légèrement plus bas¹. La prévalence des allergies alimentaires serait en hausse, en particulier chez les enfants. Les allergies alimentaires toucheraient jusqu'à 5 % des adultes et jusqu'à 8 % des enfants dans les pays développés². Environ 1 % de la population totale est atteint de la maladie cœliaque³.

Les allergènes alimentaires prioritaires sont les 10 composantes alimentaires les plus souvent associées à des réactions allergiques graves ou à des réactions pseudoallergiques au Canada. Présentement, 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 blé⁴. Le gluten, bien qu'il ne soit pas un véritable allergène, est une famille de protéines qui se trouvent dans certains grains, comme le blé, le seigle, l'orge, le kamut et l'épeautre et fait également partie de cette liste. Le gluten peut causer des troubles digestifs et d'autres problèmes chez les personnes qui souffrent de certains problèmes de santé, comme la maladie coéliqua et la sensibilité au gluten.

Des allergènes non déclarés peuvent se trouver dans un aliment 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 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 ou en maintenant les concentrations les plus basses qu'il est raisonnablement possible d'atteindre.

L'étude initiale a été réalisée durant l'exercice 2014 à 2015 afin de recueillir des renseignements de base sur la présence et les concentrations de gluten non déclaré dans les friandises (Présence non déclarée de gluten dans les friandises de 2014 à 2015). La présente étude de suivi vise à élargir l'étude précédente, car on croit qu'il existe un risque plus élevé de contamination croisée pendant le processus de fabrication de ces types particuliers de produits. Le présent rapport expose les résultats de l'étude de suivi menée afin d'examiner les concentrations d'œufs, de gluten et de soja non déclarés dans les bonbons durs et les bonbons mous, à l'exception du chocolat et de la gomme à mâcher. Tous les produits des deux études ont été analysés « tels qu'ils sont 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

La présente étude vise principalement à recueillir des renseignements de base supplémentaires sur la présence et les concentrations d'œufs, de gluten et de soja non déclarés dans les friandises. Les friandises ont été divisées en deux catégories: bonbons durs et bonbons mous. Ces catégories comprenaient notamment des produits comme les bonbons en gélatine, les bonbons à mâcher aux fruits, les bonbons haricots, les bonbons durs et les menthes.

Entre mai 2015 et mars 2016, 199 échantillons de friandises ont été prélevés dans des épiceries locales et régionales situées dans 6 grandes villes du Canada. Ces villes englobaient les 4 zones géographiques de l'ACIA et incluait les provinces Atlantique canadiennes (Halifax), le Québec (Montréal), l'Ontario (Toronto, Ottawa) et les provinces de l'Ouest canadiennes (Vancouver, Calgary). Le nombre d'échantillons prélevés dans ces villes était proportionnel à la population relative des régions respectives.

Les aliments échantillonnés dans le cadre de la présente étude comprenaient tous les bonbons durs ou mous préemballés, à l'exception du chocolat et de la gomme à mâcher.

Les produits ci-dessous n'ont pas été inclus dans l'étude :

- produits contenant tous les allergènes suivants selon leur liste d'ingrédients (la présence d'un ou de plusieurs des ingrédients de la liste était acceptable) – œufs, gluten ou soja;
- produits comportant une mise en garde « Peut contenir » ou une mise en garde semblable pour des allergènes particuliers;
- produits sans liste d'ingrédients ont aussi été exclus de cette étude.

Tableau 1 : Répartition des échantillons de friandises fabriquées au Canada, importées ou d'origine inconnue prélevés pour cette étude.

| Type d'échantillon | Produit canadien | Import | Origine non précisée* | Total |
|--------------------|------------------|-----------|-----------------------|------------|
| Bonbons mous | 3 | 47 | 50 | 100 |
| Bonbons durs | 11 | 42 | 46 | 99 |
| Total | 14 | 89 | 96 | 199 |

*La mention « origine non précisée » fait référence aux échantillons dont le pays d'origine n'a pu être déterminé d'après l'étiquette du produit ou des renseignements disponibles concernant l'échantillon.

Comment les échantillons ont-ils été analysés et évalués

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

Résultats de l'étude

199 échantillons de friandises ont été recueillis et analysés dans le cadre de cette étude. Aucun résultat positif n'a été confirmé quant à la présence non déclarée d'œufs, de gluten ou de soja dans les échantillons analysés.

Que signifient les résultats de l'étude

Une étude semblable a été menée durant l'exercice 2014 à 2015 afin de recueillir des renseignements de base sur la présence et les concentrations de gluten dans les friandises. Lors de l'étude précédente, 4 échantillons s'étaient révélés positifs quant à la présence de gluten sur 600 produits analysés. Aucun échantillon n'a donné de résultat positif confirmé dans la présente étude. La comparaison des deux études révèle semblablement peu de cas de gluten non déclaré dans les friandises. Selon les renseignements recueillis dans le cadre des deux études, l'ACIA croit que la probabilité de trouver des œufs, du gluten et du soja non déclarés dans ces types de produits est probablement moindre. Aucune étude de suivi n'est prévue pour ces produits.

L'ACIA assure le suivi de tous les résultats positifs détectés dans ses études ciblées. L'ampleur des mesures de suivi prises par l'ACIA dépend de la gravité de la contamination et des craintes pour la santé qui en résultent, conformément à ce qui est déterminé par une évaluation des risques pour la santé. Ce ne sont pas toutes les concentrations détectables d'allergènes et de gluten non déclarés qui posent un risque pour les consommateurs. L'évaluation des risques pour la santé repose en fait sur l'exposition à l'allergène par la consommation. L'exposition est calculée à l'aide des portions déterminées de chaque aliment selon l'annexe M du Règlement sur les aliments et drogues du Canada. L'évaluation fondée sur la portion déterminée signifie que ce ne sont pas toutes les concentrations détectables d'allergènes et de gluten non déclarés qui causeront une réaction chez une personne allergique. Dans tous les cas, les résultats positifs obtenus sont évalués et une enquête sur la salubrité des aliments est menée. Lorsque les résultats des analyses indiquent que les produits peuvent présenter un risque pour les consommateurs, des mesures de gestion des risques du niveau approprié sont prises, ce qui peut comprendre le retrait d'un produit du marché. Les autres mesures possibles découlant d'un résultat positif peuvent aller de l'analyse d'un plus grand nombre d'échantillons jusqu'à l'inspection de l'installation où le produit a été transformé ou vendu.

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 le public et les intervenants canadiens en sensibilisant les consommateurs et en participant à l'établissement de la confiance du public dans son approvisionnement alimentaire par le retrait des produits insalubres et interdits. L'ACIA poursuit ses activités de surveillance et continue d'informer la population canadienne et les intervenants de ses conclusions.

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. [Celiac disease foundation](#). États-Unis. Celiac Disease Foundation.
4. [Santé Canada](#). Allergènes alimentaires les plus courants.