



Présence non déclarée d'allergènes dans des sachets d'arômes – 1 avril 2014 au 31 mars 2015

Chimie alimentaires – Études ciblées



Sommaire

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). Elles permettent de recueillir des données probantes sur la salubrité de l'approvisionnement alimentaire et de cerner les nouveaux dangers éventuels et fournissent de nouveaux renseignements et de nouvelles données sur les catégories alimentaires, là où ils pourraient être limités ou inexistantes. Nous les utilisons pour concentrer la surveillance sur les domaines présentant un risque plus élevé. Ces études peuvent aussi aider à dégager des tendances et fournissent des renseignements sur la façon dont l'industrie se conforme à la réglementation canadienne.

Les allergies alimentaires peuvent toucher des personnes de tout âge, mais elles sont particulièrement fréquentes chez les enfants. Les allergènes alimentaires peuvent représenter un risque grave ou 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. Les allergènes et le gluten peuvent se trouver dans les aliments en raison de leur présence dans les ingrédients bruts, ou ils peuvent être ajoutés de façon accidentelle par contamination croisée dans la chaîne de production. Quelle que soit la source des allergènes, l'industrie doit s'assurer de produire des aliments propres à la consommation humaine en se conformant à la réglementation canadienne pertinente, le cas échéant, ou en maintenant les concentrations les plus faibles qu'il est raisonnablement possible d'atteindre.

L'objectif principal de cette étude était d'obtenir des renseignements supplémentaires sur la présence et les concentrations d'allergènes non déclarés dans un éventail de sachets d'arômes. Au total, 993 échantillons ont été analysés, et 19 % (185) des échantillons contenaient au moins 1 allergène non déclaré, notamment du gluten, du soya, de la moutarde, du sésame, des arachides, des amandes, des noisettes, des œufs ainsi que de la bêta-lactoglobuline (BLG) et de la caséine, des protéines du lait. La plupart des résultats positifs ont révélé la présence d'allergènes dans des épices et des produits d'assaisonnement.

Tous les résultats positifs obtenus dans le cadre de ces études ont été transmis 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'ampleur des mesures de suivi prises par l'agence dépend du degré de contamination et des craintes pour la santé qui en résultent, conformément aux conclusions d'une évaluation des risques pour la santé. 10 produits ont été jugés comme présentant un risque pour la santé et ont fait l'objet d'un rappel. 9 des produits ayant fait l'objet d'un rappel étaient des épices et des produits d'assaisonnement.

En quoi consistent les études ciblées

L'ACIA effectue des études ciblées pour concentrer ses activités de surveillance dans les domaines où le risque pour la santé est plus élevé. Les renseignements tirés de ces études permettent d'appuyer l'affectation des activités de l'agence aux domaines les plus préoccupants et de classer ces activités par ordre de priorité. Les études ciblées constituent un outil précieux pour obtenir de l'information sur certains dangers liés aux aliments, cerner ou caractériser des dangers nouveaux ou émergents, recueillir de l'information nécessaire à l'analyse de tendances, réaliser ou peaufiner des évaluations des risques pour la santé, mettre en évidence d'éventuels problèmes de contamination ainsi qu'évaluer et promouvoir la conformité aux règlements canadiens.

La salubrité des aliments est une responsabilité commune. L'agence collabore avec les administrations fédérales, provinciales, territoriales et municipales et exerce une surveillance de la conformité aux règlements visant l'industrie alimentaire pour favoriser la manipulation sécuritaire 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

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 bas¹. On croit que la prévalence des allergies alimentaires est en croissance, particulièrement chez les enfants. Les allergies alimentaires toucheraient jusqu'à 5 % des adultes et jusqu'à 8 % des enfants dans les pays développés². 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, comme la maladie cœliaque. La maladie cœliaque est une réaction chronique du corps à une composante du gluten qui peut endommager ou détruire certaines cellules intestinales. Environ 1 % de la population totale est atteint de la maladie cœliaque³.

Les allergènes alimentaires prioritaires sont les 10 allergènes alimentaires les plus courants qui sont associés aux réactions allergiques ou de type allergique graves au Canada. Ces allergènes comprennent les arachides, les noix, le sésame, les produits de la mer (poisson, mollusques et crustacés), les œufs, le lait, le soya, la moutarde, les sulfites et le blé⁴. Le gluten, bien qu'il ne soit pas un véritable allergène, fait également partie de cette liste. Le gluten est une famille de protéines qui se trouvent dans certains grains, comme le blé, le seigle, l'orge, le kamut et l'épeautre⁵. Il peut causer des troubles digestifs et d'autres problèmes chez les personnes atteintes de certains problèmes de santé, comme la maladie cœliaque et la sensibilité au gluten. Il est donc essentiel que le fabricant identifie correctement les allergènes sur l'étiquette des aliments qu'il produit.

Des allergènes non déclarés peuvent se trouver dans les aliments en raison de leur présence dans les ingrédients bruts, ou ils peuvent être ajoutés de façon accidentelle par contamination croisée dans la chaîne de production. Quelle que soit la source des allergènes, l'industrie doit s'assurer que les aliments qu'elle produit sont propres à la consommation humaine. Pour ce

faire, elle doit se conformer à la réglementation canadienne pertinente, le cas échéant, ou maintenir les concentrations aussi faibles qu'il est raisonnablement possible de le faire.

Il s'agissait de la deuxième étude menée par l'agence sur la présence non déclarée d'allergènes dans des sachets d'arômes. Au cours de la première étude, qui a été menée en 2010-2011, on a échantillonné et analysé 100 produits afin de déceler la présence non déclarée de soya, d'amandes, de noisettes, d'œufs, d'arachides, de sésame, de gluten et de lait. Le quart des échantillons contenaient au moins 1 allergène. L'allergène dont la présence non déclarée a été décelée le plus fréquemment était le soya (39 % des produits), suivi du lait (24 %) et du gluten (21 %).

L'objectif principal de la présente étude était de recueillir des données de référence supplémentaires sur la présence et les concentrations, dans des sachets d'arômes, d'allergènes non déclarés, dont les œufs, la moutarde, le sésame, le soya, les arachides, les amandes, les noisettes, le gluten ainsi que la caséine et la BLG, des protéines de lait.

Tous les produits 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

Tous les échantillons ont été prélevés entre mai 2014 et mars 2015. Les échantillons ont été prélevés dans des épicerie locales et régionales de 6 grandes villes du Canada. Ces villes représentaient 4 régions : l'Atlantique (Halifax), le Québec (Montréal), l'Ontario (Toronto, Ottawa) et l'Ouest (Vancouver, Calgary). Le nombre d'échantillons prélevés dans ces villes était proportionnel à la population relative des régions respectives.

Les produits ci-dessous n'étaient pas visés par l'étude :

- les produits dont la liste des ingrédients comportait **tous** les allergènes suivants : amandes, noisettes, arachides, moutarde, sésame, soya, œufs, lait, blé, orge, avoine, seigle, triticales et gluten;
- les produits comportant une mise en garde pour tous les allergènes prioritaires;
- 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.

Tableau 1 Répartition des échantillons d'après le type et l'origine des produits

Type de produit	National	Importation	Origine non précisée ^a	Total
Mélanges de boissons	5	33	12	50
Mélanges à sauce	56	51	112	219
Mélanges à soupe	6	33	15	54
Mélanges à sauce (<i>gravy</i>)	13	12	42	67
Épices/fines herbes/assaisonnements	83	231	289	603
Total	163	360	470	993

^aL'expression « non précisée » désigne les échantillons pour lesquels un pays d'origine n'a pas pu être déterminé d'après l'étiquette du produit ou l'information disponible.

Comment les échantillons ont-ils été analysés et évalués

Les échantillons ont été analysés par un laboratoire d'analyse des aliments certifié ISO/CEI 17025 sous contrat avec le gouvernement du Canada. Les produits échantillonnés ont été analysés « tels qu'ils sont vendus », ce qui signifie qu'ils ont été analysés tels quels et non préparés selon les directives sur l'emballage.

Au Canada, il faut déclarer les allergènes alimentaires et le gluten dans la liste des ingrédients s'ils sont présents dans le produit préemballé afin de se conformer aux exigences de l'article [B.01.010.1 du Règlement sur les aliments et drogues](#). Un produit préemballé sera jugé non conforme s'il contient des allergènes ou du gluten non déclarés, quelle qu'en soit la concentration détectée.

Santé Canada considère que les aliments sans gluten fabriqués selon les bonnes pratiques de fabrication et contenant des concentrations de gluten ne dépassant pas 20 parties par million (ppm) (en raison d'une contamination croisée) sont conformes à l'esprit de l'article [B.24.018 du Règlement sur les aliments et drogues](#) en ce qui concerne l'allégation « sans gluten ».

Quels sont les résultats de l'étude

Environ 81 % des échantillons analysés ne présentaient aucune concentration détectable d'allergènes non déclarés. La présence non déclarée d'allergènes a été décelée dans 19 % de l'ensemble des sachets d'arômes échantillonnés. Ces résultats positifs étaient principalement attribuables à la détection de diverses concentrations de gluten, de soya, de moutarde et de sésame, mais tous les allergènes ont été retrouvés dans au moins un produit chacun. La majorité des allergènes non déclarés ont été détectés dans des épices et des assaisonnements.

Tableau 2 : Concentration d'allergènes et de gluten non déclarés dans des sachets d'arômes en ppm

Type d'échantillon	Amandes (ppm)	BLG (ppm)	Caséine (ppm)	Œufs (ppm)	Gluten (ppm)	Noisettes (ppm)	Moutarde (ppm)	Arachides (ppm)	Sésame (ppm)	Soya (ppm)
Boissons	0,5									
Sauces		0,1-0,6	1,8-3,5		18-110		0,5-2,9	0,4-0,7		0,5-11,2
Soupes				1			0,9-3,8			1,5
Sauces (gravy)		3,1					0,6-158			0,9-1,9
Épices/fines herbes/assaisonnements	1-111	0,1-490	1,2-2 000	0,6-4,9	5-540	0,5	0,5-30,9	0,3-320	0,5-2 300	0,5-40
Nombre total de résultats positifs	10	14	8	4	63	1	39	23	34	41

Note: Tous les échantillons ont été analysés pour une variété d'allergènes selon les ingrédients dans le produit. Seuls les résultats positifs pour des allergènes ont été inclus dans le tableau.

Que signifient les résultats de l'étude

Dans le cadre de cette étude, la prévalence totale des allergènes et du gluten non déclarés dans les divers sachets d'arômes était d'environ 19 % (185) et consistait principalement en diverses concentrations de gluten. Cela comprend 14 % de produits canadiens, 24 % de produits importés et 16 % de produits d'origine inconnue. C'est dans les épices et les produits d'assaisonnement que les allergènes non déclarés étaient le plus souvent présents.

Dans la majorité des cas, la source des allergènes non déclarés peut uniquement être déterminée au moyen d'une enquête sur la salubrité des aliments. En général, il est souvent impossible de mener une enquête officielle lorsqu'il est question de produits importés.

L'ampleur des mesures de suivi prises par l'ACIA dépend du degré de contamination et des craintes pour la santé qui en résultent, conformément aux conclusions d'une évaluation des risques pour la santé. Parmi les mesures de suivi appropriées, mentionnons l'analyse d'échantillons supplémentaires, l'inspection des installations et le rappel de produits. L'évaluation des risques pour la santé est fondée sur l'exposition aux allergènes et au gluten par la consommation. L'exposition est calculée en fonction des portions types de chaque aliment. L'évaluation fondée sur la taille des portions signifie que les quantités détectables de gluten et d'allergènes non déclarés dans les aliments ne causent pas toutes une réaction chez une personne allergique.

Gluten

Le gluten était l'allergène le plus fréquemment détecté dans le cadre de la présente étude. Sa présence a été décelée dans environ 6,3 % (63) des produits, dont la majorité étaient des épices. Dans d'autres cas, la présence de concentrations plus faibles de gluten a été décelée dans des épices en raison d'une contamination croisée liée aux pratiques de fabrication ou de distribution, car les grains contenant du gluten sont largement utilisés dans la production de nombreux aliments préemballés⁶. La contamination peut aussi résulter du mélange des cultures. Les épices proviennent souvent de petits établissements agricoles de zones rurales dans lesquelles d'autres cultures, comme le blé, sont également présentes⁷. Bien qu'il soit difficile de le déterminer sans une enquête exhaustive, on sait que des concentrations plus élevées d'agents de remplissage étrangers découlent de la falsification des aliments. Cela s'est parfois avéré être le résultat d'un geste motivé par des facteurs économiques où l'ajout ou la substitution d'ingrédients sont utilisés durant la fabrication du produit dans le but de réduire les coûts de transformation et d'accroître les profits⁸. On a évalué qu'un seul des produits dans lesquels la présence de gluten a été détectée présentait un risque pour les consommateurs; celui-ci a donc fait l'objet d'un rappel⁹.

Soya

La présence non déclarée de soya a été décelée dans 4,1 % (41) des produits analysés dans le cadre de l'étude, dans des concentrations de 0,5 ppm à 40 ppm. Ces concentrations étaient jugées assez faibles pour ne présenter aucun risque pour les consommateurs. Il est impossible de déterminer la source de la protéine de soya sans poursuivre l'enquête. Selon les résultats de l'étude, les concentrations de soya étaient plus faibles que dans le cadre de l'étude de 2010-2011, où la présence non déclarée de protéine de soya avait été décelée dans 39 % des échantillons.

Moutarde

Diverses concentrations de moutarde non déclarée ont été détectées dans 3,9 % (39) des produits analysés. Selon ces résultats, un produit a été jugé comme présentant un risque pour la santé et a fait l'objet d'un rappel¹⁰. Les autres produits ont été jugés propres à la consommation.

Sésame

La présence de sésame a été décelée dans 3,4 % (34) des produits visés par la présente étude. Il est impossible de déterminer la source de l'allergène non déclaré sans poursuivre l'enquête. Seulement 3 des produits ont été jugés comme présentant un risque pour la santé des consommateurs; ils ont donc fait l'objet d'un rappel^{11,12,13}.

Arachides

La présence non déclarée d'arachides a été décelée dans environ 2,3 % (23) des produits échantillonnés. 2 de ces produits ont fait l'objet d'un rappel, car on a déterminé qu'ils présentaient un risque pour la santé^{14,15}. La présence non déclarée d'amandes a également été détectée dans ces 2 produits rappelés.

Lait

La présence de BLG, une protéine de lait, a été décelée dans 1,4 % (14) des produits échantillonnés dans le cadre de l'étude. De la caséine a été détectée dans 0,9 % (8) des produits échantillonnés. Tous les produits qui contenaient de la caséine non déclarée, à l'exception d'un seul, contenaient également de la BLG non déclarée. Cette étude a mené à deux rappels de mélanges d'assaisonnement en raison de la présence de lait¹⁶.

Amandes

Des amandes ont été détectées dans 1 % (10) des produits échantillonnés. Seulement 2 de ces produits ont été jugés comme présentant un risque pour les consommateurs et ont fait l'objet d'un rappel^{14,15}. La présence non déclarée d'arachides a également été détectée dans ces 2 produits rappelés.

Noisettes

La présence de noisettes a été décelée dans 0,1 % (1) des produits échantillonnés dans le cadre de cette étude. Les concentrations détectées étaient relativement faibles et ne présentaient aucun risque pour les consommateurs.

Œufs

La présence non déclarée d'œufs a été décelée dans 0,4 % (4) des échantillons analysés. Seulement 1 produit contenant de la protéine d'œuf a été jugé comme présentant un risque pour les consommateurs et a fait l'objet d'un rappel¹⁷. Les 3 autres produits contenaient de plus faibles concentrations et ont été jugés propres à la consommation.

Résumé

Tous les résultats positifs ont été transmis au BSRA de l'ACIA pour que ce dernier détermine si les concentrations décelées représentent un risque pour la santé des personnes allergiques. À

l'exception des 10 échantillons ayant donné lieu à un rappel de produit, tous les autres résultats positifs à l'égard d'un allergène ont été jugés sans danger pour les consommateurs.

Cette étude a permis d'obtenir des données de référence supplémentaires sur les concentrations d'allergènes non déclarés dans les sachets d'arômes échantillonnés dans 6 villes du Canada. Les renseignements recueillis dans le cadre de l'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 à l'égard de leur approvisionnement alimentaire par le retrait des produits non conformes.

Références

1. SOLLER, L., M. BEN-SHOSHAN, D. W. HARRINGTON, J. FRAGAPANE, L. JOSEPH, Y. S. PIERRE et A. E. CLARKE. « Overall prevalence of self-reported food allergy in Canada », *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 130(4), p. 986-988, 2012.
2. SICHERER, S. H. et H. A. Sampson. « Food allergy: Food allergy: Epidemiology, pathogenesis, diagnosis, and treatment », *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 133(2), p. 291-307.e5., 2014.
3. [Celiac disease foundation](#). États-Unis. Celiac Disease Foundation, 2018. (en anglais seulement)
4. [Allergènes alimentaires les plus courants](#). Canada, Santé Canada, 14 mai 2018.
5. [Norme du Codex Alimentarius pour les aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten](#). États-Unis. Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et Organisation mondiale de la santé, 2008. (en anglais seulement)
6. [Position de Santé Canada au sujet des allégations sans gluten](#). Canada. Gouvernement du Canada, 2012.
7. [Trends in marinades, spices and brines](#). Canada. The National Provisioner, 2017. (en anglais seulement)
8. MANNING, L., et J. M. SOON. « Developing systems to control food adulteration ». *Food Policy*, 49, 1st ser., 23-32, 2014.
9. [Avis de rappel d'aliments \(Allergène\) \(Référence n° 9480\)](#). Canada. Santé Canada, 28 novembre 2014.
10. [Avis de rappel d'aliments \(Allergène\) \(Référence n° 8972\)](#). Canada. Santé Canada, 25 juin 2014.
11. [Avis de rappel d'aliments \(Allergène\) \(Référence n° 9156\)](#). Canada. Santé Canada, 15 août 2014.
12. [Avis de rappel d'aliments \(Allergène\) \(Référence n° 9331\)](#). Canada. Santé Canada, 9 octobre 2014.
13. [Avis de rappel d'aliments \(Allergène\) \(Référence n° 9569\)](#). Canada. Santé Canada, 8 janvier 2015.
14. [Avis de rappel d'aliments \(Allergène\) \(Référence n° 9353\)](#). Canada. Santé Canada, 31 octobre 2014.
15. [Avis de rappel d'aliments \(Allergène\) \(Référence n° 9378\)](#). Canada. Santé Canada, 30 octobre 2014.
16. [Avis de rappel d'aliments \(Allergène\) \(Référence n° 9019\)](#). Canada. Santé Canada, 4 juillet 2014.

17. [Avis de rappel d'aliments \(Allergène\) \(Référence n° 9089\)](#). Canada. Santé Canada, 24 juillet 2014.

