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

Présence non déclarée d'allergènes dans les beurres produits à partir de graines, de légumineuses et d'arachides – 1 avril 2015 au 31 mars 2016

Chimie alimentaires – 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 pour lesquelles il en existe peu ou il n'en existe pas. Elles servent aussi à concentrer les activités de surveillance de l'ACIA dans les domaines à risque élevé, en plus de l'aider à dégager les tendances et à évaluer la conformité de l'industrie avec la réglementation canadienne.

Les allergies alimentaires touchent les personnes de tous les âges, mais elles sont particulièrement communes 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 ingrédients bruts, 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 l'origine des allergènes, l'industrie doit veiller à ce que les produits alimentaires soient sans danger pour la consommation humaine, en se conformant à la réglementation canadienne applicable ou en maintenant des niveaux aussi bas qu'il soit raisonnablement possible d'atteindre.

La présente étude visait principalement à recueillir des données de base sur la présence non déclarée d'amandes, de noisettes et de sésame ainsi que sur les concentrations de ces éléments dans les beurres produits à partir de graines, de légumineuses ou d'arachides. Aucun des 248 échantillons analysés ne contenait d'allergènes non déclarés.

Les résultats positifs qui auraient été relevés dans le cadre de l'étude auraient été transmis au Bureau de la salubrité et des rappels d'aliments (BSRA) de l'ACIA pour que celui-ci 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. Aucun des produits analysés dans le cadre de la présente étude ne contenait d'amandes, de noisettes et de sésame non déclarés, et aucun risque pour la santé des consommateurs n'a été relevé.

En quoi consistent les études ciblées

L'ACIA effectue des études ciblées pour concentrer ses activités de surveillance dans les domaines à risque élevé. Grâce aux données obtenues de ses études, l'Agence peut établir des priorités parmi ses activités afin de cibler les produits alimentaires les plus préoccupants. Les études ciblées constituent un outil précieux pour obtenir de l'information sur certains dangers posés par les 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 humaine, 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 partagée. L'Agence collabore avec les administrations fédérales, provinciales, territoriales et municipales et assure la surveillance réglementaire de l'industrie alimentaire afin de promouvoir la manipulation sécuritaire des aliments tout au long de leur chaîne de production. L'industrie alimentaire et les secteurs du détail du Canada sont responsables des aliments qu'ils produisent et vendent. Il appartient aux consommateurs de manipuler d'une manière sûre les aliments en leur possession.

Pourquoi avons-nous mené cette étude

Environ 7 % des Canadiens ont déclaré souffrir d'au moins 1 allergie alimentaire, mais le nombre réel de personnes aux prises avec des allergies alimentaires confirmées est probablement légèrement plus bas[1]. La prévalence des allergies alimentaires serait en hausse, en particulier chez les enfants. On estime que les allergies alimentaires touchent jusqu'à 5 % des adultes et jusqu'à 8 % des enfants des pays développés[2]. Les allergènes alimentaires sont des protéines alimentaires qui peuvent causer une réaction du système immunitaire de l'organisme et représenter un risque grave, voire mortel, pour les personnes allergiques.

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 fruits de mer (poisson, mollusques et crustacés), les œufs, le lait, le soja, la moutarde, les sulfites et le blé[3]. 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 le long de la chaîne de production alimentaire par suite d'une contamination croisée. Indépendamment de la source des allergènes, l'industrie doit s'assurer que les aliments qu'elle produit sont sécuritaires pour la consommation humaine en se conformant aux règlements canadiens applicables ou en maintenant leur concentration aussi faible qu'il est raisonnablement possible de le faire.

La présente étude est la première menée par l'Agence ciblant la présence non déclarée de certains allergènes dans les beurres produits à partir de graines, de légumineuses ou d'arachides. La présente étude visait principalement à recueillir des données de base sur la présence non déclarée d'amandes, de noisettes et de sésame ainsi que sur les concentrations de ces éléments dans les beurres produits à partir de graines, de légumineuses ou d'arachides.

Tous les produits ont été analysés « tels que vendus », ce qui signifie qu'ils n'ont pas été préparés selon les instructions du fabricant ou comme ils seraient normalement consommés.

Quels produits avons-nous échantillonnés

Tous les produits ont été échantillonnés entre mai 2015 et avril 2016. Les échantillons ont été prélevés dans des épiceries locales et régionales de 6 grandes villes du Canada représentant 4 régions : Atlantique (Halifax), Québec (Montréal), Ontario (Toronto, Ottawa) et Ouest (Vancouver, Calgary). Le nombre d'échantillons prélevés dans chaque ville était proportionnel à la population relative des différentes régions.

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

- Les produits dont la liste des ingrédients comportait tous les allergènes suivants : amandes, noisettes, sésame.
- Les produits sans liste d'ingrédients.
- Les produits comportant une mise en garde concernant tous les allergènes visés par les analyses.
- Les produits non préemballés.
- Les produits sans liste d'ingrédients.
- Les noix ou graines entières.
- Les beurres ou margarines à base de produits laitiers.
- Les huiles.

Tableau 1. Répartition des produits d'après leur type et leur origine

Type d'échantillon	Canadiens	Importés	Origine non précisée[a]	Total
Beurre mélangé	4	40	37	81
Beurre de pois	8	0	0	8
Beurre d'arachide	13	18	18	49
Beurre de graines	3	57	0	60
Beurre de soja	39	10	1	50
Total	**67**	**125**	**56**	**248**

[a] L'expression « non précisée » désigne les échantillons pour lesquels il a été impossible de déterminer le pays d'origine d'après l'étiquette du produit ou l'information disponible sur l'échantillon.

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 échantillons ont été analysés « tels que vendus », ce qui signifie que le produit a été testé tel quel et non tel que préparé selon les instructions sur l'emballage.

Au Canada, les allergènes alimentaires et le gluten présents dans un produit préemballé doivent être déclarés dans la liste des ingrédients afin de satisfaire aux exigences de l'article B.01.010.1 (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, et ce, quelle que soit la concentration mesurée.

Résultats de l’étude

Aucun des beurres produits à partir de graines, de légumineuses ou d’arachides échantillonnés et analysés dans le cadre de la présente étude ne contenait d’amandes, de noisettes ou de sésame non déclarés.

Interprétation des résultats

D’après les résultats de la présente étude, 100 % des produits analysés étaient conformes à la réglementation sur la déclaration des allergènes alimentaires Canada. Aucun des échantillons ne présentait de concentration détectable d’allergènes non déclarés.

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. Les mesures de suivi appropriées comprennent l’analyse d’échantillons supplémentaires, l’inspection des installations et le rappel de produits. L’évaluation des risques pour la santé repose sur l’exposition aux allergènes et au gluten par la consommation. L’exposition est calculée à l’aide des portions types de chaque aliment. L’évaluation fondée sur la taille des portions 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.

La présente étude a permis de recueillir des renseignements nouveaux sur la présence non déclarée d’amandes, de noisettes et de sésame dans les beurres produits à partir de graines, de légumineuses et d’arachides provenant de 6 villes canadiennes. Les renseignements recueillis dans le cadre de la présente 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 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. Allergènes alimentaires les plus courants; (14 mai 2018). Canada. Santé Canada.