



Présence de noisettes et d'amandes non déclarées dans les succédanés de lait – 1 avril 2016 au 31 mars 2017

Chimie alimentaires – 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). Elles permettent de recueillir des données sur la salubrité de l'approvisionnement alimentaire, de cerner les nouveaux risques éventuels, en plus de fournir de nouveaux renseignements et de nouvelles données sur les catégories alimentaires pour lesquelles il en existe peu ou pas. Nous les utilisons souvent pour concentrer la surveillance sur les secteurs à risque élevé. Les études ciblées peuvent aussi aider à dégager les nouvelles tendances et elles 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 communes chez les enfants. Les allergènes alimentaires peuvent représenter un risque grave, voire mortel pour les personnes allergiques. Des allergènes peuvent se retrouver dans les aliments en raison de leur présence dans des ingrédients bruts ou de leur introduction accidentelle par suite d'une contamination croisée sur la chaîne de production. Quelle que soit la source des allergènes, l'industrie doit s'assurer que les aliments produits sont sans danger pour la consommation humaine en se conformant aux règlements canadiens applicables ou en maintenant leur concentration aussi faible que possible.

L'objectif principal de la présente étude était d'obtenir des renseignements de base sur la présence et les concentrations de noisettes et d'amandes non déclarées dans les succédanés de lait. En tout, 400 échantillons ont été analysés et aucun des échantillons ne contenait de noisettes et d'amandes non déclarées.

En quoi consistent les études ciblées

L'ACIA effectue des études ciblées pour concentrer ses activités de surveillance dans les domaines à risque 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. 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 compétence partagée. L'agence collabore avec les administrations fédérales, provinciales, territoriales et municipales et assure la surveillance réglementaire de l'industrie alimentaire afin de promouvoir une manipulation sécuritaire des aliments tout au long de la chaîne de production alimentaire. L'industrie alimentaire et le secteur du détail au Canada sont responsables des aliments qu'ils produisent et vendent, tandis qu'il appartient aux consommateurs de manipuler d'une manière sûre les aliments en leur possession.

Pourquoi avoir mené cette étude

Environ 7 % des Canadiens ont déclaré souffrir d'au moins une allergie alimentaire, mais le nombre 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 affecteraient jusqu'à 5 % des adultes et jusqu'à 8 % des enfants dans les pays développés². 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 ou contribuer au développement de problèmes de santé chroniques chez les personnes qui souffrent de maladies préexistantes, comme la maladie cœliaque.

Les allergènes alimentaires prioritaires sont les dix composantes alimentaires les plus couramment associées à des réactions 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 blé³. Le présent rapport expose les résultats d'une étude visant à examiner les concentrations de noisettes et d'amandes non déclarées dans les succédanés de lait.

Des allergènes non déclarés peuvent se retrouver dans un aliment en raison de leur présence dans les ingrédients bruts ou de leur introduction accidentelle par suite d'une contamination croisée sur la chaîne de production. Quelle que soit la source des allergènes, l'industrie doit s'assurer que les aliments produits sont sans danger pour la consommation humaine. Elle peut y parvenir en se conformant aux règlements canadiens applicables, le cas échéant, ou en maintenant leur concentration le plus faible possible.

Les allergènes alimentaires peuvent représenter un risque grave, voire mortel, pour les personnes allergiques ou contribuer au développement de problèmes de santé chroniques chez

les personnes qui souffrent d'une maladie préexistante, comme la maladie cœliaque. Les réactions aux allergènes alimentaires varient selon la sensibilité individuelle, et vont de légères à graves, ou peuvent mettre la vie en danger. Il est donc essentiel que le fabricant identifie et étiquette adéquatement les allergènes sur les produits alimentaires. Les types de produits suivants ont été échantillonnés aux fins de la présente étude : boissons, desserts glacés et autres produits, comme le fromage sans produit laitier, etc. 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.

Cette étude ciblée était la première menée par l'agence pour les noisettes et les amandes non déclarées dans les succédanés de lait. La présente étude visait principalement à obtenir des renseignements de base sur la présence et les concentrations de noisettes et d'amandes non déclarées dans les succédanés de lait.

Quels produits ont été échantillonnés

Tous les produits ont été prélevés entre avril 2016 et mars 2017. Les échantillons ont été prélevés dans des épicereries locales et régionales de 6 grandes villes du Canada. Ces villes englobaient 4 régions géographiques : l'Atlantique (Halifax), le Québec (Montréal), l'Ontario (Toronto, Ottawa) et l'Ouest (Vancouver, Calgary). Le nombre d'échantillons prélevés par ville était proportionnel à la population relative des différentes régions.

Les produits suivants n'ont pas été inclus dans l'étude :

- les produits contenant du lait ou des substances laitières (comme de la crème, du beurre, du fromage) sur la liste de leurs ingrédients;
- les produits contenant n'importe lequel des allergènes suivants sur la liste de leurs ingrédients : noisette, amande et fruits à coque;
- les produits dont la liste des ingrédients requise n'a pas été fournie;
- les produits comportant une mise en garde pour tous les allergènes prioritaires;
- les produits emballés en magasin ou produits en vrac;
- les produits dont la date d'utilisation ou la date « meilleur avant » est dépassée;
- les sucettes glacées, les barres à base de fruits et les bâtonnets glacés;
- les protéines en poudre;
- les préparations pour nourrissons.

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

Type de produit	Produit canadien	Produit importé	Origine non précisée ^a	Total
Boissons	72	43	60	175
Desserts glacés	25	127	18	170
Autres	35	17	3	55
Total	132	187	81	400

^a Le terme « origine non précisée » fait référence aux 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 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 doivent être déclarés dans la liste des ingrédients s'ils sont présents dans le produit préemballé afin de satisfaire 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 non déclarés, et ce, quelle que soit la concentration mesurée.

Quels ont été les résultats de l'étude

Tous les succédanés de lait échantillonnés dans le cadre de la présente étude ne présentaient aucune quantité détectable de noisettes et d'amandes non déclarées. Aucun ouvrage scientifique sur un sujet similaire n'a pu être trouvé pour comparer les résultats.

Que signifient les résultats de l'étude

Dans cette étude, tous les produits analysés étaient conformes aux règlements sur l'étiquetage des allergènes au Canada. Aucun des échantillons ne contenait de concentrations détectables de noisettes et d'amandes non déclarées.

L'étendue des mesures de suivi prises par l'ACIA varie selon la gravité de la contamination et des craintes pour la santé qui en résultent, tel qu'il a été déterminé dans l'évaluation des risques pour la santé. Les mesures de suivi appropriées peuvent comprendre 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 non déclarés qui causeront une réaction chez une personne allergique.

Cette étude a permis d'obtenir de nouvelles données sur les concentrations de fond de noisettes et d'amandes non déclarées dans les succédanés de lait collectés dans six villes canadiennes. Une étude de suivi sera effectuée ultérieurement afin d'accroître la taille de l'échantillon. Les études combinées serviront à déterminer la concentration de fond globale des allergènes présents dans les succédanés de lait. Les renseignements recueillis dans le cadre de la présente étude, ainsi que d'autres données, comme 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 par la sensibilisation des consommateurs et à renforcer la

confiance du public envers le système d'approvisionnement alimentaire canadien par le retrait des produits qui ne sont pas 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. et 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

