



Présence de gluten et d'allergènes non déclarés dans l'eau de coco – du 1 avril 2020 au 31 mars 2021

Chimie alimentaires – Études ciblées



Sommaire

Les études ciblées fournissent des renseignements sur les dangers alimentaires potentiels et contribuent à améliorer les programmes de surveillance de routine 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 pour concentrer la surveillance sur les secteurs à risque élevé. Ces études peuvent aussi aider à dégager de 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 communes 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. Les allergènes et le gluten 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 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.

De plus, la falsification de produits alimentaires est un problème croissant dans l'industrie alimentaire. La falsification ou la représentation trompeuse de produits alimentaires désigne la substitution, la dilution, la contrefaçon ou la représentation trompeuse intentionnelle et délibérée de produits alimentaires, d'ingrédients ou d'emballages, ainsi que les étiquettes contenant des déclarations fausses ou trompeuses sur le produit lui-même dans l'intention de réaliser un gain économique¹. Cela pourrait poser un risque pour la santé des consommateurs si des allergènes non identifiés ou des matières dangereuses sont ajoutés aux produits alimentaires.

La présente étude visait principalement à recueillir des données de base sur la présence et la concentration d'allergènes et de gluten non déclarés dans l'eau de coco. Au total, 78 échantillons ont été analysés et aucun d'entre eux ne contenait d'allergènes et de gluten 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 détectées 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, d'après ce qui a été déterminé dans l'évaluation des risques pour la santé. Aucun des produits analysés dans le cadre de la présente étude ne contenait de gluten et d'allergènes 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. 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 produits et vendus, tandis qu'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 d'allergies alimentaires confirmé par un professionnel de la santé est probablement légèrement plus bas². La fréquence 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 développés³. Les allergènes alimentaires sont des protéines alimentaires pouvant causer une réaction du système immunitaire. Ils peuvent représenter un risque majeur ou mortel pour les personnes allergiques, ou favoriser des problèmes de santé chroniques chez celles ayant des problèmes de santé préexistants, comme la maladie cœliaque. La maladie cœliaque est une réaction chronique de l'organisme à une composante du gluten pouvant endommager ou détruire certaines cellules intestinales. Environ 1 % de la population souffre de cette maladie⁴.

Les allergènes alimentaires prioritaires sont les 10 composantes alimentaires les plus couramment associées à des réactions allergiques graves ou à des réactions pseudoallergiques 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 blé⁵. Le gluten, même s'il n'est pas un véritable allergène, appartient à une famille de protéines présentes dans certains grains comme le blé, le seigle, l'orge, le kamut et l'épeautre, et c'est pourquoi il figure dans la liste des allergènes⁶. Le gluten peut causer des troubles digestifs et d'autres problèmes chez les personnes qui souffrent de certains problèmes de santé, comme la maladie cœliaque et la sensibilité au gluten. Il est donc essentiel que le fabricant identifie et étiquette adéquatement les allergènes sur les produits alimentaires.

Des allergènes non déclarés peuvent se trouver 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 à 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.

Il s'agissait de la première étude menée par l'ACIA sur la présence de gluten et d'allergènes non déclarés dans l'eau de coco. La présente étude visait principalement à recueillir des données de base sur la présence dans l'eau de coco de gluten et d'allergènes non déclarés, dont les œufs, la moutarde, le sésame, le soja, les arachides, les amandes, les noisettes ainsi que la caséine et la bêta-lactoglobuline (BLG), deux protéines du lait.

Tous les produits ont été analysés « tels que vendus », c'est-à-dire sans avoir été préparés selon les instructions du fabricant ou comme ils seraient normalement consommés.

Quels produits avons-nous échantillonnés

Tous les échantillons ont été prélevés entre avril 2020 et mars 2021. Les échantillons ont été prélevés dans des épiceries locales et régionales de 6 grandes villes canadiennes. 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'étaient pas visés par l'étude :

- les produits dont la liste des ingrédients comportait **tous** les allergènes suivants : amandes, noisettes, arachides, sésame, soja, œuf, lait, et blé, orge, avoine, seigle, triticales ou gluten;
- les produits comportant une mise en garde pour tous les allergènes prioritaires;
- les produits non préemballés;
- les produits sans liste d'ingrédients;
- les produits dont la date de péremption est passée.

Au total, 78 produits d'eau de coco ont été échantillonnés, et ces produits étaient tous des produits importés.

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. Ils ont été analysés tels que vendus, c'est-à-dire que les produits ont été analysés tels quels et non préparés selon les instructions figurant sur leur 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 du Règlement sur les aliments et drogues](#). Un produit préemballé sera jugé non conforme s'il contient du gluten ou des allergènes non déclarés, et ce, qu'importe la concentration mesurée.

Santé Canada considère que les aliments sans gluten qui sont fabriqués conformément aux bonnes pratiques et qui contiennent des concentrations de gluten ne dépassant pas 20 parties par million (ppm) (à cause d'une contamination croisée) sont conformes à l'esprit de

[l'article B.24.018 du Règlement sur les aliments et drogues](#) pour ce qui est de l'allégation sans gluten.

Quels sont les résultats de l'étude

Parmi les 78 échantillons qui ont été collectés et analysés dans le cadre de la présente étude ciblée, aucun n'a donné de résultat positif lors du dosage du gluten et des allergènes non déclarés suivants, soit les œufs, la moutarde, le sésame, le soja, les arachides, les amandes, les noisettes ainsi que la caséine et la BLG, deux protéines du lait.

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 analysés ne contenait de concentrations détectables de gluten et des allergènes non déclarés suivants, soit les œufs, la moutarde, le sésame, le soja, les arachides, les amandes, les noisettes, ainsi que la caséine et la BLG, deux protéines du lait.

L'ampleur des mesures de suivi prises par l'Agence dépend du degré de contamination et des craintes pour la santé qui en résultent, d'après ce qui a été déterminé dans l'évaluation des risques sanitaires. 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 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 d'obtenir de nouvelles données sur les concentrations de fond du gluten et des allergènes non déclarés dans les produits d'eau de coco qui ont été échantillonnés dans les 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. [Codex Alimentarius Normes alimentaires internationales \(en anglais seulement\)](#). (2017). FAO/OMS.
2. 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.
3. 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.
4. [Celiac disease foundation \(en anglais seulement\)](#); (2018). United States. Celiac Disease Foundation.
5. [Allergènes alimentaires les plus courants](#). (14 mai 2018). Canada. Santé Canada.
6. [Codex Alimentarius, Norme pour les aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes intolérantes au gluten - Codex Stan 118-1979 \(en anglais seulement\)](#). (2008) États-Unis. Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et Organisation mondiale de la Santé.