



Présence d'allergènes et de gluten non déclarés dans les sauces et les vinaigrettes – 1 mai 2020 au 28 février 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 fournissent des éléments de preuve quant à la salubrité de l'approvisionnement alimentaire, cernent les dangers émergents potentiels et produisent de nouvelles données sur les catégories alimentaires pour lesquelles il existe peu de renseignements, voire aucun. Elles servent à 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. 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.

La présente étude visait principalement à obtenir des renseignements de base sur la présence et les concentrations d'allergènes et de gluten non déclarés dans les sauces et les vinaigrettes. Parmi les 297 échantillons analysés, 2 échantillons contenaient du gluten et/ou des allergènes non déclarés, comme de la bêta-lactoglobuline (BLG), de la caséine et du sésame.

Les 2 échantillons ont été envoyés 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 ciblée ne présentait de danger pour la santé.

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 recueillies dans le cadre de ces études, l'Agence peut établir des priorités parmi ses activités afin de cibler les domaines les plus préoccupants. Elles 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 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 déclarent 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 bas¹. 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 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. La maladie cœliaque est une réaction chronique du corps à une composante du gluten et peut endommager ou détruire certaines cellules intestinales. Environ 1 % de la population souffre de cette maladie³.

Les allergènes alimentaires prioritaires sont les 10 allergènes alimentaires les plus couramment associés à des réactions allergiques 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 blé⁴. 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 allergènes⁵. 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 pour la consommation humaine. Elle peut y parvenir en se conformant aux règlements canadiens applicables, le cas échéant, ou en maintenant leur concentration la plus faible possible.

La présente étude visait principalement à obtenir des renseignements de base sur la présence et les concentrations d'allergènes et de gluten non déclarés dans les sauces et les vinaigrettes.

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 produits ont été échantillonnés entre mai 2020 et février 2021. Les échantillons ont été collectés dans des épiceries locales et régionales de 6 grandes villes canadiennes. Ces villes sont situées 4 régions géographiques :

- Atlantique (Halifax)
- Québec (Montréal)
- Ontario (Toronto, Ottawa)
- Ouest (Vancouver, Calgary)

Le nombre d'échantillons collecté dans chaque ville était proportionnel à la population relative des régions respectives.

Les produits suivants ne faisaient pas partie de l'étude :

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

Tableau 1. Distribution des échantillons selon le type de produit et l'origine

Type de produit	Produit canadien	Produit importé	Origine non précisée ^a	Total
Vinaigrette	50	58	42	150
Sauce	49	69	29	147
Total	99	127	71	297

^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. 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 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 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 détectée.

Santé Canada considère que les aliments sans gluten qui sont fabriqués conformément aux bonnes pratiques et qui contiennent des concentrations de gluten inférieures à 20 parties par million (ppm) (due à la 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.

Résultats de l'étude

Près de 99 % de toutes les sauces et vinaigrettes analysées dans le cadre de la présente étude ne contenaient aucune concentration détectable d'allergènes et de gluten. Les résultats des 2 échantillons trouvés positifs sont présentés au tableau 2.

Tableau 2. Concentrations d'allergènes et de gluten non déclarés dans les sauces et les vinaigrettes (en ppm)

Type d'échantillon	Description de l'échantillon	BLG	Caséine	Sésame
Sauce	Sauce originale pour les sautés et le pad thaï			0,89
Vinaigrette	Vinaigrette à salade César	0,2	0,5	

Que signifient les résultats de l'étude

Sur les 297 échantillons analysés dans le cadre de la présente étude, plus de 99 % ne contenaient aucune concentration détectable de gluten ou d'allergènes non déclarés, tandis que 2 échantillons contenaient diverses concentrations de gluten, de BLG, de caséine et de sésame. Les 2 échantillons positifs ont été envoyés au BSRA de l'ACIA à des fins de suivi.

L'ampleur des mesures de suivi prises par l'ACIA varie selon le degré de contamination et les craintes pour la santé qui en résultent, conformément aux conclusions d'une évaluation des risques pour la santé. 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 de gluten et d'allergènes non déclarés qui causeront une réaction chez une personne allergique.

Lait

La présence simultanée de BLG et de caséine non déclarées a été détectée dans 1 vinaigrette. La BLG (protéine du lactosérum) et la caséine sont les protéines principales du lait. Beaucoup de vinaigrettes contiennent du lait comme ingrédient, notamment la vinaigrette crémeuse. Les faibles concentrations de BLG et de caséine qui ont été trouvées durant la présente étude

ciblée pourraient avoir été introduites dans le produit par contamination croisée sur la chaîne de production⁶. Cette vinaigrette a été jugée sans danger pour les consommateurs.

Sésame

La présence de sésame non déclaré a été détectée dans 1 sauce. Les graines de sésame sont depuis longtemps utilisées dans l'industrie alimentaire pour produire de l'huile de sésame, des vinaigrettes, des sauces, des produits de boulangerie, etc. La contamination croisée due au traitement et à la manipulation sur la chaîne de production commune pourrait expliquer la faible concentration de sésame qui a été trouvée dans les sauces analysés⁷. Ce produit a été jugé sans danger pour les consommateurs.

Sommaire

Tous les résultats positifs aux tests de dépistage d'allergènes de la présente étude ciblée ont été jugés sans danger pour les consommateurs. Les résultats obtenus sont légèrement plus bas que ceux qui avaient été obtenus lors de la conduite d'une étude semblable par l'Agence en 2010 afin d'obtenir des renseignements de base sur la présence d'allergènes et de gluten non déclarés dans les sauces, les marinades et les vinaigrettes. Dans le cadre de cette étude précédente, 250 produits avaient été analysés et 11 échantillons avaient obtenus des résultats positifs aux tests de dépistage d'un ou de plusieurs allergènes et/ou gluten non déclarés.

La présente étude a généré de nouvelles données de base sur la présence d'allergènes et de gluten non déclarés dans les sauces et les vinaigrettes qui ont été collectées dans 6 villes canadiennes. Les renseignements recueillis dans le cadre de la présente étude, en conjonction 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 pour évaluer les risques de l'approvisionnement alimentaire pour la santé des consommateurs canadiens. Les résultats des activités de surveillance de l'Agence servent également à informer le public et les intervenants canadiens tout 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. et 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](#) (en anglais seulement); (2018). États-Unis. Celiac Disease Foundation
4. [Allergènes alimentaires les plus courants](#). (14 mai 2018) Canada. Santé Canada
5. [Codex Alimentarius. Norme pour les aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes intolérantes au gluten – Codex Stan 118-1979](#). (2008). États-Unis. Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et Organisation mondiale de la santé.

6. Vierk, K., Falci, K., Wolyniak, C., et Klontz, K. (2002) Recalls of foods containing undeclared allergens reported to the US Food and Drug Administration, fiscal year 1999. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 109(6), 1022-1026.

7. Lauren S. Jackson, Fadwa M. Al-taher, Mark Moorman, Jonathan W. Devries, Roger Tippett, Katherine M.J. Swanson, Tong-Jen Fu, Robert Salter, George Dunaif, Susan Estes, Silvia Albillos, Steven M. Gendel (2008). Cleaning and Other Control and Validation Strategies To Prevent Allergen Cross-Contact in Food-Processing Operations. *Journal of Food Protection*, 71(2), 445–458.