



Présence d'allergènes non déclarés dans les produits de viande multi-ingrédients – 1 avril 2017 au 31 mars 2018

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 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 n'existe que peu, voire pas de renseignements. Ces études 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 tout âge, mais elles sont particulièrement courantes chez les enfants. Chez les personnes allergiques, elles peuvent représenter un risque majeur, voire mortel. Bien que le gluten ne soit pas considéré comme un allergène, sa présence non déclarée peut entraîner 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 de leur introduction accidentelle dans la chaîne de production alimentaire par suite d'une contamination croisée. Quelle que soit la source des allergènes, l'industrie doit veiller à ce que les aliments qu'elle produit soient sans danger pour la consommation humaine en se conformant à la réglementation canadienne applicable ou en maintenant les concentrations les plus basses qu'il est raisonnablement possible d'atteindre.

La présente étude avait principalement pour but d'obtenir des données supplémentaires concernant la présence et les concentrations d'allergènes non déclarés dans les produits de viande multi-ingrédients. Des 359 échantillons analysés, 13 contenaient au moins 1 allergène non déclaré, soit des œufs, du gluten, du soja ou encore de la bêta-lactoglobuline (BLG) ou de la caséine, deux protéines du lait. C'est dans les saucisses et les hot-dogs que des allergènes non déclarés ont été trouvés le plus souvent.

Tous les résultats positifs ont été transmis au Bureau de la salubrité et des rappels des aliments (BSRA) de l'ACIA afin qu'il détermine si les concentrations mesurées posent un risque pour la santé des personnes allergiques. L'étendue des mesures de suivi prises par l'ACIA est fondée sur le niveau de contamination et le risque qui en découle, en fonction de l'évaluation des risques pour la santé qui a été faite. 4 produits analysés dans le cadre de cette étude ont été jugés comme posant un risque pour la santé et ont fait l'objet d'un rappel.

En quoi consiste une étude ciblée

L'ACIA effectue des études ciblées afin de concentrer ses activités de surveillance dans les domaines à risque élevé. Les données ainsi recueillies lui permettent de déterminer ses activités prioritaires et de les orienter vers les domaines les plus préoccupants. Ces études constituent un outil précieux pour générer des données sur certains risques posés par les aliments, cerner et caractériser les risques nouveaux et émergents, recueillir l'information nécessaire à l'analyse des tendances, réaliser ou raffiner les évaluations des risques pour la santé, mettre en évidence d'éventuels problèmes de contamination ainsi qu'évaluer et promouvoir la conformité avec la réglementation canadienne.

La salubrité des aliments est une responsabilité partagée. L'ACIA collabore avec les administrations fédérales, provinciales, territoriales et municipales, en plus d'exercer une surveillance réglementaire de l'industrie alimentaire afin de promouvoir la manipulation sécuritaire des aliments tout au long de la chaîne de production. Au Canada, l'industrie alimentaire et les secteurs de la vente au détail sont responsables des aliments qu'ils produisent et qu'ils vendent, et il appartient aux consommateurs de manipuler de façon sécuritaire les aliments en leur possession.

Pourquoi avoir mené cette étude

Environ 7 % des Canadiens déclarent 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. La prévalence des allergies alimentaires serait en hausse, en particulier chez les enfants. On estime que, dans les pays développés, les allergies alimentaires touchent jusqu'à 5 % des adultes et jusqu'à 8 % des enfants². 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 cœliaque³. La maladie cœliaque est une réaction chronique de l'organisme à une composante du gluten pouvant endommager ou détruire certaines cellules intestinales. Cette maladie touche environ 1 % de la population totale³.

Les allergènes alimentaires prioritaires sont les 10 allergènes alimentaires les plus couramment associés aux réactions allergiques ou de type allergique graves au Canada, soit 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 consiste en une famille de protéines présentes dans certaines céréales comme le blé, le seigle, l'orge, le kamut et l'épeautre, qui, à défaut d'être un véritable allergène, figure lui aussi dans la liste des allergènes prioritaires⁵. Le gluten peut causer des troubles digestifs et d'autres affections chez les personnes qui souffrent de certains problèmes de santé, comme la maladie cœliaque et la sensibilité au gluten. Il est donc essentiel que les fabricants identifient les allergènes et étiquettent leurs produits de façon appropriée.

Des allergènes non déclarés peuvent se trouver dans les aliments en raison de leur présence dans les ingrédients bruts ou d'une introduction accidentelle par contamination croisée dans la chaîne de production. Quelle que soit la source des allergènes, l'industrie doit veiller à ce que les aliments qu'elle produit soient sans danger pour la consommation humaine en se conformant à la réglementation canadienne applicable ou en maintenant les concentrations les plus basses qu'il est raisonnablement possible d'atteindre.

Cette étude est la deuxième du genre menée par l'ACIA sur la présence d'allergènes non déclarés dans les produits de viande multi-ingrédients. La première a été réalisée dans le cadre de l'exercice financier 2014-2015 et avait pour but de recueillir des données de base sur la présence et les concentrations d'allergènes non déclarés, dont les protéines laitières (BLG et caséine), les amandes, les noisettes, les arachides, les œufs, le sésame, le soja et le gluten, dans les produits de viande multi-ingrédients.

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

Quels produits ont été échantillonnés

Tous les produits ont été échantillonnés entre mai 2017 et mars 2018. Les échantillons ont été prélevés dans des épiceries locales et régionales de 6 grandes villes du Canada. Ces villes étaient réparties dans 4 régions du pays : l'Atlantique (Halifax), le Québec (Montréal), l'Ontario (Toronto et Ottawa) et l'Ouest (Vancouver et Calgary). Le nombre d'échantillons prélevés dans chaque ville était proportionnel à la population relative des différentes régions.

Les produits suivants n'ont pas été considérés dans cette étude :

- les produits dont la liste des ingrédients comportait **tous** les allergènes suivants : amandes, noisettes, lait/produits laitiers, arachides, soja, œufs, sésame ainsi que blé, orge, avoine, seigle, triticales ou gluten;
- les produits sans liste d'ingrédients;
- les produits affichant une mise en garde concernant tous les allergènes prioritaires;
- les produits avec enrobage à base de céréales;
- les produits non préemballés;
- les produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est dépassée.

Tableau 1 : Répartition des échantillons selon le type et l'origine du produit

Produit	Canadiens	Importés	Origine non précisée*	Total
Viande – boulettes	64	49	6	119
Viande – galette	108	5	7	120
Viande – saucisse/hot-dog	94	19	7	120
Total	266	73	20	359

*Le terme « non précisée » désigne les échantillons pour lesquels le pays d'origine n'a pas pu être établi d'après l'étiquette du produit ou les renseignements disponibles.

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 lié par contrat au gouvernement du Canada. Ils ont été analysés tels que vendus, c'est-à-dire sans être préparés conformément aux 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 du Règlement sur les aliments et drogues](#) (RAD). 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.

Santé Canada considère que les aliments sans gluten préparés selon les bonnes pratiques de fabrication 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 RAD](#) concernant l'allégation sans gluten.

Résultats de l'étude

Plus de 96 % des échantillons analysés ne contenaient aucune concentration détectable d'allergènes non déclarés. Les résultats d'analyse des 13 échantillons contenant des allergènes sont détaillés dans le tableau 2. Les résultats positifs ont été obtenus surtout dans des saucisses/saucisses de Francfort et sont principalement attribuables à de faibles concentrations d'œufs.

Tableau 2 : Concentrations d'allergènes trouvées dans des produits de viande multi-ingrédients (ppm)

Type d'échantillon	BLG	Caséine	Œufs	Gluten	Soja
Boulettes porc et bœuf à la suédoise				1600	
Boulette de poisson avec viande			46,1		
Boulettes de poisson dorées			13,8		
Boulettes de poisson et de seiche					0,56
Galettes de poulet			4,3		
Galettes de bœuf provenant d'animaux nourris à l'herbe			3,1		
Porc haché					0,82
Mini-bouchées de saucisses de marque chinoise	2	96			
Saucisse grecque feta et épinards	34	32			
Saucisse fermière				15	
Saucisse de poulet en boyau de porc			0,95		
Hot-dogs au poulet			0,76		
Saucisse à la chinoise			0,51		

Remarque : Tous les échantillons ont été analysés à la recherche de divers allergènes en fonction des ingrédients du produit. Seuls les résultats indiquant la présence d'allergènes figurent dans le tableau.

Que signifient ces résultats

Plus de 96 % des 359 échantillons analysés ne contenaient aucune concentration détectable d'allergènes non déclarés. Des 13 produits de viande multi-ingrédients qui se sont révélés positifs, les saucisses/hot-dogs sont ceux qui contenaient le plus fréquemment des allergènes et du gluten non déclarés.

Tous les résultats positifs ont été transmis au BSRA de l'ACIA aux fins de suivi. L'étendue des mesures de suivi prises par l'ACIA est fondée sur le niveau de contamination et le risque pour

la santé qui en découle, en fonction de l'évaluation des risques pour la santé qui a été faite. Les mesures de suivi appropriées peuvent comprendre l'analyse d'échantillons additionnels, 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 découlant de leur 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.

Œufs

Les œufs constituent l'allergène non déclaré le plus couramment détecté dans les aliments analysés dans le cadre de cette étude. Diverses concentrations d'œufs non déclarés ont été trouvées dans 7 des échantillons analysés. Une enquête précédemment réalisée par l'ACIA des suites de l'étude de 2015-2016 qui visait la détection d'allergènes et de gluten non déclarés dans des produits transformés de poisson et de fruits de mer a révélé que de l'albumine, une protéine des œufs, est utilisée comme agent liant dans le surimi, ce qui pourrait expliquer la présence d'œufs relevée dans la présente étude. 2 produits contenant des œufs ont été jugés comme posant un risque pour la santé des consommateurs et ont fait l'objet d'un rappel^{6,7}.

Gluten

Du gluten non déclaré a été trouvé dans 2 des produits échantillonnés. Les céréales contenant du gluten entrent régulièrement dans la production de plusieurs aliments préemballés⁸. Bien qu'aucune concentration de gluten particulière ne soit mentionnée dans le RAD, les meilleures données scientifiques actuellement disponibles indiquent que des concentrations de gluten inférieures à 20 ppm dans les aliments sans gluten seraient sans danger pour la santé de la vaste majorité des personnes atteintes de la maladie cœliaque⁵. Un des produits analysés a été jugé comme posant un risque pour la santé des consommateurs et a fait l'objet d'un rappel⁹. L'autre produit a été jugé sécuritaire.

Lait

Deux des produits analysés dans la présente étude contenaient la protéine laitière BLG, qui est l'une des composantes majeures de la protéine de lactosérum issu du lait de vache. La protéine de lactosérum peut être utilisée comme protéine individuelle, comme substitut partiel des protéines de viande, comme substitut partiel ou total des produits à base de protéines de soja, ou comme autres liants non carnés tels que les amidons modifiés¹⁰. Les concentrations de BLG trouvées dans cette étude étaient faibles, sous le seuil attendu pour représenter une valeur fonctionnelle à titre d'additif. De tels résultats pourraient être attribuables à la contamination croisée d'un ingrédient ou du produit final. De la caséine a aussi été trouvée dans ces 2 mêmes produits. 1 des deux a été jugé comme posant un risque pour la santé des consommateurs et a fait l'objet d'un rappel¹¹. L'autre, dont la concentration de protéines laitières était faible, a été jugé sécuritaire.

Soja

De faibles concentrations de soja ont été trouvées dans 2 des produits analysés, une présence qui pourrait provenir d'une contamination ou d'un contact croisé survenu lors du processus de fabrication, ou de la présence de soja dans 1 des ingrédients utilisés. Aucun des produits contenant du soja non déclaré n'a été jugé comme posant un risque pour la santé des consommateurs.

La présente étude a permis de produire de nouvelles données sur les concentrations d'allergènes non déclarés dans les produits de viande multi-ingrédients vendus dans 6 villes canadiennes. Les renseignements recueillis, 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 essentiels à l'évaluation des risques que représente 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, en plus de renforcer la confiance de la population envers le système d'approvisionnement alimentaire canadien 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. [Celiac disease foundation](#); (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 souffrant d'une intolérance 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. [Avis de rappel d'aliments \(Allergène\) \(Numéro de référence : 11917\)](#); (11 décembre 2017). Canada. Agence canadienne d'inspection des aliments.
7. [Avis de rappel d'aliments \(Allergène\) \(Numéro de référence : 12115\)](#); (6 mars 2018). Canada. Agence canadienne d'inspection des aliments.
8. [Position de Santé Canada au sujet des allégations sans gluten](#); (2012). Canada. Gouvernement du Canada.
9. [Avis de rappel d'aliments \(Allergène\) \(Numéro de référence : 12140\)](#); (6 mars 2018). Canada. Agence canadienne d'inspection des aliments.
10. [U.S. Whey Proteins in Processed Meat](#). (2006). United States. US Dairy Export Council.
11. [Avis de rappel d'aliments \(Allergène\) \(Numéro de référence : 11721\)](#); (15 septembre 2017). Canada. Agence canadienne d'inspection des aliments.