



Agence canadienne
d'inspection des aliments

Canadian Food
Inspection Agency

Présence non déclarée de soja et de gluten dans des céréales pour nourrissons – du 1 avril 2018 au 31 mars 2019

Chimie alimentaires – Études ciblées



Sommaire

Les études ciblées fournissent des renseignements sur les dangers alimentaires potentiels et permettent d'améliorer les programmes de surveillance de routine de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Elles permettent de recueillir des données probantes sur la salubrité de l'approvisionnement alimentaire et de cerner les nouveaux dangers éventuels et fournissent de nouveaux renseignements et de nouvelles données sur les catégories alimentaires pour lesquelles il n'existe que peu, voire pas, de renseignements. Nous les utilisons pour concentrer la surveillance sur les domaines présentant un risque plus élevé. Ces études peuvent aussi aider à dégager des tendances et fournissent des renseignements sur la façon dont l'industrie se conforme à la réglementation canadienne.

Les allergies alimentaires peuvent toucher des personnes de tout âge, mais elles sont particulièrement fréquentes 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 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 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 recueillir des renseignements additionnels sur la présence non déclarée et les concentrations de soja et de gluten dans les céréales pour nourrissons. Parmi les 203 échantillons analysés, 1 seul contenait du soja non déclaré.

Le résultat positif relevé dans le cadre de l'étude a 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'ACIA dépend du niveau de 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 l'étude ne présentait de risque pour la santé.

En quoi consistent les études ciblées

L'ACIA utilise les enquêtes ciblées pour concentrer ses activités de surveillance dans les domaines où le risque est le plus 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. 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 commune. L'ACIA collabore avec les administrations fédérales, provinciales, territoriales et municipales, en plus d'exercer une surveillance réglementaire de l'industrie alimentaire dans le but de promouvoir la manipulation sécuritaire des aliments tout au long de la chaîne de production. L'industrie alimentaire et les secteurs de la vente au détail du 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 avons-nous mené cette étude

Environ 7 % des Canadiens déclarent souffrir d'au moins 1 allergie alimentaire, mais le nombre réel de personnes aux prises avec des allergies alimentaires confirmées est probablement légèrement plus bas¹. On croit que le taux d'allergies alimentaires est croissant, 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 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 de l'organisme à une composante du gluten pouvant endommager ou détruire certaines cellules intestinales. Environ 1 % de la population est atteinte de la maladie cœliaque³.

Les allergènes alimentaires prioritaires sont les 10 allergènes alimentaires les plus couramment associés à des réactions pseudoallergiques ou 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 blé⁴. Le gluten, bien qu'il ne soit pas un véritable allergène, fait partie d'une famille de protéines qui se trouvent dans certains grains comme le blé, le seigle, l'orge, le kamut et l'épeautre, et il est inclus dans la liste⁵. 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 les fabricants identifient les allergènes et étiquettent leurs produits de façon appropriée.

Des allergènes non déclarés peuvent se retrouver dans un aliment en raison de leur présence dans les matières premières 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 les concentrations les plus basses qu'il est raisonnablement possible d'atteindre.

Il s'agit de la deuxième étude ciblée que l'ACIA mène sur la présence non déclarée de soja et de gluten dans les céréales pour nourrissons. La première étude avait été menée par l'ACIA au cours de l'exercice 2013-2014. La présente étude visait principalement à recueillir des renseignements additionnels sur la présence non déclarée et les concentrations de soja et de gluten dans les céréales pour nourrissons.

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 avons-nous échantillonnés

Tous les produits ont été échantillonnés entre avril 2018 et mars 2019. Les échantillons ont été prélevés dans des épiceries locales et régionales de 6 grandes villes canadiennes. Ces villes comprenaient 4 régions géographiques : Atlantique (Halifax), Québec (Montréal), Ontario (Toronto, Ottawa) et Ouest (Vancouver, Calgary). Le nombre d'échantillons prélevés dans ces villes était proportionnel à la population relative des régions respectives.

Les produits suivants n'étaient pas visés par l'étude :

- produits contenant **l'un ou l'autre** des allergènes suivants selon leur liste d'ingrédients : soja, blé, orge, avoine, seigle, triticale, kamut, épeautre ou gluten;
- produits comportant une mise en garde pour tous les allergènes prioritaires;
- produits non préemballés/produits vendus en vrac;
- produits sans liste d'ingrédients;
- produits dont la date de péremption est passée.

Tableau 1 : Répartition des échantillons d'après leur type et leur origine

Type d'échantillon	Canadien	Importé	Total
Céréales pour nourrissons à saveur de fruits ou de yogourt	2	121	123
Céréales pour nourrissons sans saveur de fruits ou de yogourt	0	80	80
Total	2	201	203

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, ce qui signifie que les produits ont été testés tels quels et non tels que préparés 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 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, qu'importe 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 Règlement sur les aliments et drogues](#) concernant l'allégation sans gluten.

Quels sont les résultats de l'étude

Plus de 99 % des céréales pour nourrissons échantillonnées dans le cadre de la présente étude ne présentaient aucune concentration détectable d'allergènes. Une collation au quinoa soufflé, aux fraises et aux betteraves a été analysée et a obtenu des résultats positifs quant à la présence de soja non déclaré (concentration de 0.6 ppm).

Que signifient les résultats de l'étude

Plus de 99 % des 203 échantillons analysés dans le cadre de la présente étude ne présentaient aucune concentration détectable de soja ou de gluten, et 1 seul échantillon contenait une faible concentration de soja.

La présence de soja en faibles quantités dans des produits céréaliers peut être attribuable à une contamination croisée durant les activités agricoles normales, comme la croissance, la récolte, le transport et le stockage des céréales⁶.

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. 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 leur consommation. L'exposition est calculée en fonction 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.

L'information sur les échantillons positifs a été transmise au BSRA aux fins de suivi, et aucun des produits échantillonnés dans le cadre de l'étude ne présentait de risque pour la santé.

L'Agence a mené une étude semblable en 2013 pour recueillir des renseignements de base sur la présence et les concentrations de soja et de gluten dans les céréales pour nourrissons⁷. Dans le cadre de cette étude, 196 échantillons de céréales pour nourrissons ont été prélevés. De ce nombre, 98 ont été analysés pour détecter la présence de soja non déclaré et 98 échantillons ont été analysés pour détecter la présence de gluten non déclaré. Les échantillons ne contenaient aucun des 2 allergènes. Les résultats de l'étude actuelle et de l'étude de 2013 sont semblables.

La présente étude a permis d'obtenir des renseignements additionnels sur la concentration de fond de soja et de gluten non déclarés dans les céréales pour nourrissons échantillonnées dans 6 villes du Canada. 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. [Celiac disease foundation](#); (2018). États-Unis. Celiac Disease Foundation.
4. [Allergènes alimentaires les plus courants](#); (2018, 14 mai). Canada. Santé Canada.
5. [Norme du Codex Alimentarius 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. [Information à l'intention des Canadiens allergiques au soya](#); (2013, 25 janvier). Canada. Santé Canada.
7. [2013-2014 Présence non déclarée de soja et de gluten dans les céréales pour nourrissons](#); (2016, 8 septembre). Canada. Agence canadienne d'inspection des aliments.