

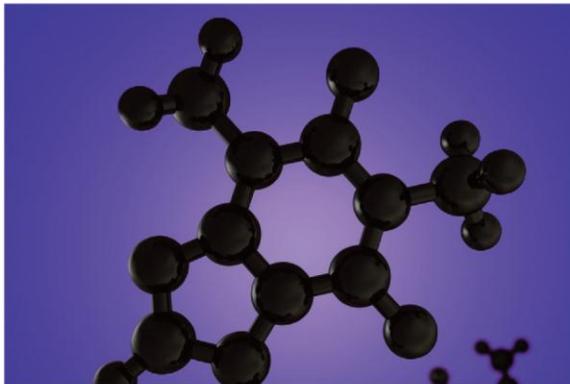


# Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires

## RAPPORT

2011-2012 Études ciblées

Allergènes



*Présence non déclarée d'allergènes et de gluten  
dans les aliments destinés aux enfants*

TS-CHEM-11/12

<b>SOMMAIRE</b> .....	<b>2</b>
<b>1 INTRODUCTION</b> .....	<b>3</b>
1.1 PLAN D’ACTION POUR ASSURER LA SÉCURITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES.....	3
1.2 ÉTUDES CIBLÉES .....	3
1.3 LOIS ET RÈGLEMENTS.....	4
<b>2 ÉTUDES SUR LES ALLERGÈNES</b> .....	<b>5</b>
2.1 JUSTIFICATION .....	5
2.2 DANGER : PRÉSENCE NON DÉCLARÉE D’ALLERGÈNES ET DE GLUTEN .....	5
2.3 RÉPARTITION DES ÉCHANTILLONS .....	6
2.4 LIMITES.....	6
2.5 DÉTAILS DE LA MÉTHODE .....	6
<b>3 RÉSULTATS ET DISCUSSION</b> .....	<b>7</b>
3.1 RÉSULTATS GÉNÉRAUX.....	7
3.2 GLUTEN .....	8
3.3 SOJA .....	9
3.4 SÉSAME.....	9
3.5 ARACHIDES ET NOIX .....	10
<b>4 CONCLUSION</b> .....	<b>10</b>
<b>5 RÉFÉRENCES</b> .....	<b>11</b>

## Sommaire

Le Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires (PAASPA) vise à moderniser et à renforcer le système canadien de salubrité des aliments. Dans le cadre de l'initiative de surveillance accrue du PAASPA, des enquêtes ciblées sont effectuées en vue de déceler les dangers précis que peuvent poser divers aliments.

Une grande variété d'aliments préemballés habituellement consommés par les enfants est offerte sur le marché canadien. Ces aliments comprennent les produits de boulangerie, les céréales, les biscuits, les craquelins, les barres de céréales, les repas prêts à manger (PAM) et les poudings.

Le principal objectif de l'étude sur la présence non déclarée d'allergènes dans les aliments destinés aux enfants était de :

- recueillir des renseignements de base sur la présence et la concentration d'allergènes et de gluten non déclarés dans les aliments destinés aux enfants;
- cerner les risques en matière de salubrité des aliments que peut poser la présence non déclarée d'allergènes dans les aliments destinés aux enfants.

Au total, 304 aliments ont fait l'objet d'analyses à l'égard de la présence non déclarée de soja, d'œufs, de lait (bêta-lactoglobuline et caséine), d'arachides, d'amandes, de noisettes, de sésame et de gluten. La majorité des échantillons ont été analysés à l'égard de plus d'un allergène et/ou de gluten non déclaré. Au total, 1 846 analyses ont été effectuées pour les 304 échantillons. Quinze résultats positifs ont été obtenus (15/1 846; 0,8 %) : un échantillon contenait des amandes, un échantillon du sésame, deux échantillons du gluten et onze échantillons du soja. Aucun échantillon ne contenait d'œuf, de lait (bêta-lactoglobuline et caséine), d'arachides ou de noisettes non déclarés.

Tous les résultats positifs ont fait l'objet d'un suivi par l'ACIA. Plusieurs mesures de suivi sont possibles, notamment la tenue d'une enquête sur la salubrité des aliments, y compris une évaluation du risque pour la santé menée par Santé Canada, l'exécution d'un rappel ou la prise d'une des mesures suivantes : la notification du fabricant ou de l'importateur et un échantillonnage supplémentaire.

# 1 Introduction

## 1.1 Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires

En 2007, le gouvernement du Canada a lancé une initiative quinquennale en réponse à un nombre croissant de rappels de produits et aux préoccupations concernant la salubrité des aliments. Cette initiative, appelée « Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires et de consommation » (PAASPAC), vise à moderniser et à renforcer le système réglementaire de salubrité des aliments. Le PAASPAC regroupe de multiples partenaires qui s'efforcent de garantir la salubrité des aliments que consomment les Canadiens.

Le Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires (PAASPA) de l'ACIA constitue l'un des volets de l'initiative plus vaste du PAASPAC du gouvernement. Le but du PAASPA est de définir et de limiter les risques dans l'approvisionnement alimentaire, d'améliorer les mesures de contrôle des aliments de provenance canadienne et importés ainsi que d'identifier les importateurs et les fabricants. Le PAASPA vise également à vérifier que l'industrie de l'alimentation applique activement les mesures préventives.

Le PAASPA comprend douze principaux secteurs d'activité, dont la cartographie des risques et la surveillance de base. Le principal objectif de ce secteur consiste à mieux cerner, évaluer et classer les dangers possibles au chapitre de la salubrité des aliments grâce à la cartographie des risques, à la collecte de renseignements et à l'analyse des aliments offerts sur le marché canadien. Les études ciblées constituent un des outils permettant de vérifier la présence et de déterminer le niveau d'un risque précis dans des aliments déterminés. Les études ciblées portent principalement sur les 70 % d'aliments canadiens et importés qui sont visés exclusivement par la *Loi sur les aliments et drogues* et qui sont généralement désignés comme étant des produits fabriqués dans des établissements non agréés par le gouvernement fédéral.

## 1.2 Études ciblées

Les études ciblées servent à déterminer si divers aliments posent des risques précis et sont destinées à compléter les programmes réguliers et les activités d'inspection habituelles de l'ACIA. Elles sont conçues pour répondre à des questions précises sur les dangers liés à des aliments. En général, elles ont pour objet d'évaluer la fréquence et l'ampleur des risques précis pour des aliments ciblés, souvent au moyen d'épreuves visant un segment particulier de la population (soit les consommateurs souffrant d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire).

La présente étude ciblée visait à déceler la présence non déclarée des allergènes suivants : lait, œufs, arachide, soja, amande, noisette et sésame ainsi que le gluten dans les aliments habituellement consommés par les enfants. Les estimations actuelles indiquent que les

allergies alimentaires peuvent toucher jusqu'à 6 % des jeunes enfants et de 3 % à 4 % des adultes dans les pays occidentalisés.<sup>i</sup>

Les renseignements recueillis nous permettront d'évaluer la conformité à la réglementation canadienne des produits habituellement consommés par les enfants et indiqueront si l'on doit assurer un suivi auprès de l'industrie.

### 1.3 Lois et règlements

La *Loi sur les aliments et drogues* (LAD) est le texte législatif qui régit la vente des aliments au Canada. La *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* précise que l'ACIA est chargée de l'application des restrictions quant à la production, à la vente, à la composition et au contenu des aliments et des produits alimentaires, comme le prescrivent la *Loi sur les aliments et drogues* (LAD) et le *Règlement sur les aliments et drogues* (RAD).

Le fait qu'un produit alimentaire préemballé comporte une liste d'ingrédients sur laquelle des allergènes potentiels ne sont pas déclarés peut présenter un risque pour la santé des consommateurs allergiques. Le défaut de déclarer des constituants allergènes peut contrevenir au paragraphe 5(1) de la LAD. Ces produits peuvent donc faire l'objet de mesures réglementaires appliquées par l'ACIA.

Santé Canada a apporté des modifications au RAD afin de renforcer les exigences relativement à la déclaration des allergènes prioritaires, des sources de gluten et des sulfites dans les aliments préemballés vendus au Canada. Le 16 février 2011, Santé Canada a publié dans la partie II de la *Gazette du Canada* les modifications apportées au RAD. Ces modifications requièrent que les allergènes alimentaires et les sources de gluten soient déclarés sur les étiquettes des aliments préemballés, et ces dernières doivent comporter une liste d'ingrédients lorsqu'une protéine, une protéine modifiée ou une fraction protéique d'un allergène alimentaire ou une source de gluten est ajoutée à un produit. La déclaration des sulfites ajoutés faisait également partie des modifications.

En raison de la complexité des modifications requises en matière d'étiquetage et de la durée de conservation prolongée de certains aliments transformés, Santé Canada a accordé aux fabricants une période de 18 mois suivant la date d'enregistrement des modifications réglementaires pour qu'ils apportent les modifications nécessaires à leurs étiquettes. L'ACIA et Santé Canada continuent d'encourager l'industrie à déclarer les allergènes prioritaires, les sources de gluten et les sulfites ajoutés sur l'étiquette des aliments préemballés de sorte que les Canadiens disposent de l'information dont ils ont besoin pour faire des choix alimentaires éclairés. La nouvelle réglementation canadienne en matière d'étiquetage est entrée en vigueur le 4 août 2012. Pour plus d'information sur le Règlement, veuillez consulter le site Web de Santé Canada.<sup>ii</sup>

Les produits analysés dans le cadre de la présente étude ont été échantillonnés avant l'entrée en vigueur des modifications au Règlement. Toutefois, le secteur de la fabrication peut avoir pris des mesures proactives afin de s'assurer que ces produits respectent le Règlement modifié.

Les allégations relatives à l'absence de gluten sont réglementées par le RAD au même titre que les aliments à usage diététique spécial. Santé Canada a publié une position selon laquelle elle considère que les aliments sans gluten préparés conformément aux bonnes pratiques de fabrication et ne contenant pas plus de 20 ppm de gluten issues d'une contamination croisée respectent l'esprit de l'article B.24.018 visant la protection de la santé et de la sécurité dans les cas où ils font l'objet d'une allégation relative à l'absence de gluten.<sup>iii</sup> L'ACIA a publié des renseignements sur les mesures de conformité et d'application de la loi concernant les allégations « sans gluten ».<sup>iv</sup>

## 2 Études sur les allergènes

### 2.1 Justification

La présence non déclarée d'allergènes ou de gluten dans un aliment ne constitue généralement pas un risque pour la majorité des Canadiens. Cependant, elle peut représenter un risque grave, voire mortel, pour les personnes allergiques ou sensibles. De même, la présence non déclarée de gluten peut contribuer à des problèmes de santé chroniques pour les personnes souffrant de la maladie cœliaque ou d'une sensibilité au gluten.

Le principal objectif de la présente étude est de recueillir des renseignements de base sur la présence et les concentrations d'allergènes prioritaires et de gluten non déclarés dans les aliments destinés aux enfants. Les consommateurs canadiens peuvent se procurer facilement des produits de boulangerie, des repas prêts à manger (PAM), des poudings et des barres de céréales, et ces produits sont de plus en plus consommés comme des aliments prêts à servir. Les renseignements recueillis permettront de déterminer si la présence non déclarée d'allergènes dans les aliments habituellement consommés par les enfants constitue une source de préoccupation en matière de salubrité des aliments.

### 2.2 Danger : présence non déclarée d'allergènes et de gluten

Selon les estimations actuelles, les allergies alimentaires affecteraient jusqu'à 6 % des jeunes enfants et de 3 à 4 % des adultes dans les pays occidentalisés.<sup>v</sup> Quant à la maladie cœliaque, il s'agit d'une maladie digestive dans laquelle la consommation de gluten (une protéine du blé, du seigle et de l'orge) cause des dommages à l'intestin grêle qui en retour entraîne l'incapacité à absorber les éléments nutritifs des aliments. On estime que 1 % de la population souffre de la maladie cœliaque.<sup>vi</sup> Santé Canada a identifié une liste d'allergènes alimentaires précis qui sont responsables de la majorité des réactions allergiques graves au Canada, et ceux-ci sont souvent désignés sous le nom d'allergènes prioritaires.<sup>vii</sup> Au Canada, les allergènes prioritaires sont les suivants : le lait, les œufs, les arachides, les graines de sésame, les noix, les graines de moutarde, le soja, le blé et les fruits de mer (poissons, mollusques et crustacés). En outre, la présence de sulfites à des concentrations de 10 ppm ou plus a été reconnue comme étant susceptible de causer des symptômes graves semblables à ceux d'une réaction allergique chez les personnes sensibles.<sup>i</sup>

Il n'existe actuellement aucun remède pour guérir une allergie alimentaire. La meilleure stratégie pour une personne allergique, ou pour la personne qui choisit les aliments d'une personne allergique, est d'éviter les allergènes qui peuvent déclencher une réaction indésirable. Les allergènes et les sources de gluten doivent donc être indiqués correctement sur l'étiquette pour que les consommateurs disposent d'une information complète et exacte lorsqu'ils choisissent des produits alimentaires.

### 2.3 Répartition des échantillons

La présente étude visait les aliments habituellement consommés par les enfants, comme les produits de boulangerie, les céréales, les biscuits, les craquelins, les barres de céréales, les repas prêts à manger et les poudings. Les exemples de produits de boulangerie comprennent les muffins, les petits gâteaux et les mélanges pour gâteaux. La catégorie « Divers » comptait 4 échantillons : 1 de fruits en conserve, 1 de marmelade et 2 de sauces. Les échantillons ont été recueillis selon leur disponibilité en 2011 et en 2012 dans les grands magasins de détail ainsi que chez les détaillants plus petits d'aliments ethniques. Aucune marque spécifique n'était ciblée. Au total, 304 échantillons d'aliments ont été prélevés. La répartition des échantillons selon le type de produit est présentée au tableau 1.

<b>Tableau 1 : Répartition des échantillons</b>			
<b>Type d'échantillon</b>	<b>De provenance canadienne ou importée</b>		<b>Total</b>
	<b>De provenance canadienne</b>	<b>Importé</b>	
Produits de boulangerie	16	9	25
Céréales	31	44	75
Biscuits	20	11	31
Craquelins	12	14	26
Barres de céréales	15	11	26
Divers	1	3	4
Pouding	1	25	26
Repas PAM	32	59	91
<b>Total</b>	<b>128</b>	<b>176</b>	<b>304</b>

### 2.4 Limites

Au total, 304 échantillons ont été obtenus dans divers magasins de détail au Canada en 2011-2012. Il s'agit d'un petit échantillon comparativement à ce qui est offert aux consommateurs canadiens. Les échantillons prélevés dans le cadre de la présente étude ne garantissent pas une représentation exacte de tous les aliments habituellement consommés par les enfants qui sont offerts à l'échelle nationale. Les données recueillies dans le cadre de la présente étude visaient, d'une part, à fournir un aperçu des denrées ciblées et d'autre part, à mettre en évidence certains produits méritant une étude plus approfondie.

### 2.5 Détails de la méthode

Les échantillons ont été analysés par un laboratoire tiers agréé. Les laboratoires tiers sont accrédités à la norme ISO/IEC 17025, *Exigences générales concernant la compétence des*

laboratoires d'étalonnages et d'essais, ou par une norme de remplacement du Conseil canadien des normes (CCN).

Les échantillons ont été soumis à des analyses aux fins de la détection de la bêta-lactoglobuline (ou BLG, une protéine du lait), de la caséine (protéine du lait), des œufs, des arachides, des amandes, des noisettes, du sésame, du soja et des protéines de gluten. Le laboratoire a détecté et mesuré les concentrations de protéines alimentaires allergènes selon une méthode d'Elisa reconnue (tableau 2).

<b>Tableau 2 : Méthode d'analyse</b>		
<b>Méthode</b>	<b>Analyte</b>	<b>Seuil de déclaration (ppm)</b>
Trousse Veratox pour la détection quantitative des allergènes de soja	Soja	10
Trousse Veratox pour la détection quantitative des allergènes d'amandes	Amande	2,5
Trousse Veratox pour la détection quantitative des allergènes de noisettes	Noisette	2,5
Trousse Veratox pour la détection quantitative des allergènes d'œufs	Œuf	2,5
Trousse Veratox pour la détection quantitative des allergènes d'arachides	Arachide	2,5
ELISA Systems pour la détection des résidus de protéines des graines de sésame	Sésame	0,5
ELISA Systems pour la détection de bêta-lactoglobuline	Bêta-lactoglobuline	0,1
ELISA Systems pour la détection de résidus de caséine	Caséine	0,26
RIDASCREEN Gliadin pour la détection de gluten	Gluten	5

### **3 Résultats et discussion**

#### **3.1 Résultats généraux**

Au total, 304 aliments habituellement consommés par les enfants ont été échantillonnés. Les échantillons ont été analysés aux fins de la détection d'allergènes et/ou de gluten non déclarés. Les analyses visaient le soja, les œufs, le lait (dépistages distincts pour la caséine et la bêta-lactoglobuline), les arachides, les amandes, les noisettes, le sésame et le gluten. Au total, 1 846 analyses individuelles ont été effectuées pour les 304 échantillons (tableau 3). Quinze échantillons contenaient un allergène non déclaré ou une source de gluten. Le soja était l'allergène non déclaré le plus souvent détecté (11 échantillons) et était suivi du gluten (2 échantillons), des amandes (1 échantillon) et du sésame (1 échantillon). Sur les 128 échantillons de produits de provenance canadienne analysés, 5 étaient positifs, et sur les 176 échantillons de produits importés analysés, 10 étaient positifs. Les sections suivantes présentent de plus amples renseignements sur ces échantillons. Aucun échantillon ne contenait d'œuf, de lait (bêta-lactoglobuline et caséine), d'arachides ou de noisettes non déclarés.

<b>Tableau 3 : Répartition des échantillons positifs selon l'allergène</b>		
Analyte	Nombre d'échantillons analysés <sup>1</sup>	Nombre d'échantillons positifs
Soja	152	11
Sésame	285	1
Amande	266	1
Gluten	60	2
Lait (BLG et caséine)	312	0
Arachide	279	0
Œufs	222	0
Noisette	270	0

<sup>1</sup> Différence entre le nombre total d'échantillons (304) et le nombre d'échantillons de produits dont la liste des ingrédients indique la présence de l'allergène ou de gluten.

## 3.2 Gluten

Il est important de distinguer l'allergie au blé de la sensibilité au gluten et de la maladie cœliaque. L'allergie au blé est une réaction immunitaire à une protéine particulière présente dans le blé, tandis que la maladie cœliaque est une maladie auto-immune qui est déclenchée par la présence de gluten dans le blé et d'autres céréales.<sup>viii, ix</sup> La sensibilité au gluten est une réaction indésirable à la présence de gluten qui n'est pas causée par une réaction allergique ou par la maladie cœliaque.<sup>vii</sup>

La maladie cœliaque est une maladie auto-immune entraînant une inflammation de l'intestin grêle lors de la consommation de gluten (de blé, d'orge, de seigle et d'avoine).<sup>x</sup> La maladie cœliaque touche environ 1 % de la population de tous les groupes d'âge, mais elle touche plus souvent les femmes que les hommes.<sup>vii, xi</sup> Les personnes qui souffrent de la maladie cœliaque devraient éviter de consommer tous les aliments qui contiennent du gluten, y compris les produits de blé, d'orge, de l'avoine et de seigle.

Dans le cadre de la présente étude, 60 échantillons d'aliments habituellement consommés par les enfants ont été analysés à l'égard de la présence non déclarée de source de gluten (blé, orge, seigle et avoine) (tableau 4). À l'heure actuelle, les produits vendus au Canada contenant de blé, d'orge, de seigle ou de l'avoine ne peuvent porter l'allégation « sans gluten » sur leur étiquette. Un produit contenant de l'avoine portait une allégation « sans blé » ainsi qu'un énoncé indiquant que le produit avait été fabriqué dans un établissement réservé à la production de produits exempts de gluten. Étant donné que ces énoncés pouvaient laisser croire aux consommateurs que le produit était exempt de gluten, ce dernier a fait l'objet d'analyses, et 17 ppm ont été mesurées dans les échantillons. Un autre produit de céréales à base de maïs contenait 23 ppm de gluten. Sur le plan de la santé et de la sécurité générales, Santé Canada a publié une position selon laquelle elle considère que les aliments sans gluten préparés conformément aux bonnes pratiques de fabrication et ne contenant pas plus de 20 ppm de gluten issues d'une contamination croisée ne devraient pas poser un risque pour la santé des personnes atteintes de maladie cœliaque et respecteraient l'intention du RAD dans les cas où ils font l'objet d'une allégation sans gluten.<sup>v</sup> Les échantillons positifs ont fait l'objet de mesures de suivi, lesquelles comprenaient une enquête sur la salubrité des aliments.

<b>Tableau 4 : Résultats de l'analyse visant à déceler la présence de gluten</b>		
<b>Description de l'échantillon</b>	<b>Gluten (ppm)</b>	<b>De provenance canadienne/importé</b>
Céréales à base de maïs	23	Importé
Céréales multigrains	17	De provenance canadienne

### 3.3 Soja

L'allergie au soja est souvent considérée comme une allergie infantile. Cependant, les enfants plus âgés et les adultes en souffrent également. Les allergies au soja sont plus fréquemment observées chez les nourrissons<sup>xii</sup>. Une étude a révélé que 0,4 % des jeunes enfants souffrent d'une allergie au soja, toutefois, un grand nombre d'entre eux se débarrasseront de cette allergie vers l'âge de trois ans.<sup>xi</sup>

Dans le cadre de la présente étude, 152 aliments habituellement consommés par les enfants ont été analysés à l'égard de la présence non déclarée de protéines de soja. Des protéines de soja ont été détectées dans 11 des échantillons analysés (tableau 5). Les échantillons positifs ont fait l'objet de mesures de suivi, lesquelles comprenaient une enquête sur la salubrité des aliments.

<b>Tableau 5 : Résultats de l'analyse visant à déceler la présence de soja</b>		
<b>Description de l'échantillon</b>	<b>Soja (ppm)</b>	<b>De provenance canadienne/importé</b>
Gâteau au thé vert	12	Importé
Mélange pour gâteau velours rouge ( <i>Red velvet</i> )	25	De provenance canadienne
Mélange pour gâteau au chocolat	460	De provenance canadienne
Céréales : avoine	2.6	Importées
Céréales : blé	85	Importées
Céréales : mélangées	340	Importées
Céréales : mélangées	600	De provenance canadienne
Céréales : blé	1200	Importées
Biscuits : chocolat	52	Importés
Biscuits : sablés	500	De provenance canadienne
Craquelins : graines	3	Importés

### 3.4 Sésame

Le sésame est l'un des allergènes prioritaires au Canada et peut provoquer des réactions allergiques graves. Selon une étude sur les allergènes menée auprès de la population au Canada, la fréquence des allergies au sésame est de 0,09 % chez les Canadiens.<sup>xiii</sup> Les graines de sésame sont disponibles en trois couleurs : blanc, brun et noir. Elles sont largement utilisées comme garniture dans les industries de restauration rapide occidentales, dans l'industrie de la boulangerie-pâtisserie et sont souvent consommées dans le régime méditerranéen. Les composants du sésame ont également été utilisés dans bon nombre de craquelins.<sup>xiv</sup>

Sur les 304 échantillons prélevés et analysés, 285 échantillons d'aliments habituellement consommés par les enfants ont été analysés à l'égard de la présence non déclarée de sésame. Les analyses ont révélé la présence de sésame dans 1 des échantillons de repas PAM importé (0,84 ppm). L'échantillon positif a fait l'objet d'une recommandation pour que des mesures de suivi soient prises à l'égard du produit concerné.

### 3.5 Arachides et noix

Les allergies aux arachides et aux noix sont responsables de la majorité des réactions allergiques anaphylactiques graves au Canada. On estime actuellement que la prévalence des allergies aux arachides et aux noix dans la population canadienne varie d'environ 0,6 % à 1 %.<sup>xii</sup> La prévalence des allergies aux arachides chez les jeunes enfants est beaucoup plus élevée que chez les adultes; on estime que le taux d'allergies confirmées est de 1,03 % et que celui d'allergies probables est de 1,63 %.<sup>xvii</sup>

Aucun des 297 échantillons analysés l'égard des arachides, ou des 270 échantillons analysés à l'égard des noisettes, n'étaient positifs. Sur les 266 échantillons analysés à l'égard des amandes, 1 était positif : un échantillon de petit gâteau au chocolat importé (190 ppm). L'échantillon positif a fait l'objet d'une recommandation pour que des mesures de suivi appropriées soient prises.

## 4 Conclusion

Dans le cadre de la présente étude, 304 échantillons d'aliments habituellement consommés par les enfants ont été analysés à l'égard de la présence non déclarée d'allergènes et/ou de gluten. Au total, 1 846 analyses ont été effectuées pour les 304 échantillons. Quinze résultats positifs ont été obtenus (15/1 846; 0,8 %) : 1 échantillon contenait des amandes, 1 échantillon du sésame, 2 échantillons du gluten et 11 échantillons du soja. Sur les 128 échantillons de produits de provenance canadienne analysés, 5 (~ 4 %) contenaient des allergènes ou une source de gluten non déclarée, et sur les 176 échantillons de produits importés analysés, 10 (~ 6 %) contenaient des allergènes ou une source de gluten non déclarée.

La présente étude a permis d'atteindre l'objectif qui consistait à recueillir des renseignements de base sur la présence non déclarée d'allergènes prioritaires et de gluten dans une variété d'aliments habituellement consommés par les enfants.

## 5 Références

---

- <sup>i</sup> Santé Canada. *Les allergies alimentaires et les intolérances alimentaires* [en ligne]. 2010. Consulté le 15 octobre 2012, <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/allerg/index-fra.php>.
- <sup>ii</sup> Santé Canada. *Modifications de Santé Canada au projet de réglementation 1220 – Étiquetage amélioré des sources d'allergènes alimentaires et de gluten et des sulfites ajoutés* [en ligne]. 2010. Consulté le 15 octobre 2012, <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/label-etiquet/allergen/proj1220-modifications-fra.php>.
- <sup>iii</sup> Santé Canada. *Position de Santé Canada au sujet des allégations sans gluten* [en ligne]. 2012. Consulté le 15 octobre 2012. <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/allerg/cel-coe/gluten-position-fra.php>.
- <sup>iv</sup> Agence canadienne d'inspection des aliments. *Mesures d'application de la loi et de conformité de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) concernant les allégations sans gluten*. [En ligne]. 2012. Consulté le 26 octobre 2012. <http://www.inspection.gc.ca/aliments/etiquetage/autres-d-etiquetage/allégations-sans-gluten/fra/1340194596012/1340194681961>.
- <sup>v</sup> Santé Canada. *Les allergies alimentaires et les intolérances alimentaires* [en ligne]. 2010. Consulté le 15 octobre 2012, <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/allerg/index-fra.php>.
- <sup>vi</sup> Santé Canada. *Position de Santé Canada au sujet des allégations sans gluten* [en ligne]. 2012. Consulté le 15 octobre 2012. <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/allerg/cel-coe/gluten-position-fra.php>.
- <sup>vii</sup> Santé Canada. Allergies alimentaires [en ligne]. 2012. Consulté le 5 novembre 2012. <http://www.hc-sc.gc.ca/hl-vs/iyh-vsv/food-aliment/allerg-fra.php>.
- <sup>viii</sup> Guandalini, S. and Newland, C. Differentiating Food Allergies from Food Intolerances. *Current Gastroenterology Reports*. 2011. 13:426-434.
- <sup>ix</sup> Agence canadienne d'inspection des aliments. *Allergies alimentaires courantes : guide du consommateur – comment gérer les risques*. Canada : Sa Majesté la Reine du chef du Canada (Agence canadienne d'inspection des aliments), 2010.
- <sup>x</sup> Haboubi, N., & Jones, S. (2007). Coeliac disease. from A to Z. *Expert Opin. Ther. Patents*, 7(7): 799-817.
- <sup>xi</sup> Hitchenhuber, C., Crevel, R., Jarry, B., Mäkis, M., Moneret-Vautrin, D.A., Romano, A., Troncone, R., Ward, R. (2006). Review article: safe amounts of gluten for patients with wheat allergy or celiac disease. *Alimentary Pharmacology & Therapeutics*. 23: 559-575.
- <sup>xii</sup> Agence canadienne d'inspection des aliments. *Allergie au soja* [en ligne]. 2010. Consulté on le 5 novembre 2012. <http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/labets/allerg/soyf.shtml>.
- <sup>xiii</sup> M.Ben-Shoshan, D.W. Harrington *et al.* A population-based study on peanut, tree nut, fish, shellfish, and sesame allergy prevalence in Canada. 2010. *J.Allergy Clin Immunol.*
- <sup>xiv</sup> V.Gangur, C.Kelly, L.Navulury. Sesame allergy: a growing food allergy of global proportions. *Annals of allergy, Asthma & Immunology*. 2005;95-4-11.