



Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires

RAPPORT

Études ciblées – 2011-2012

Allergènes



*Présence non déclarée d'œufs dans les pâtes
alimentaires*

TS-CHEM-11/12
SGDDI N° 3635349

SOMMAIRE	2
1 INTRODUCTION	3
1.1 PLAN D’ACTION POUR ASSURER LA SÉCURITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES	3
1.2 ÉTUDES CIBLÉES	3
1.3 LOIS ET RÈGLEMENTS	4
2 ÉTUDES CIBLÉES SUR LES ALLERGÈNES	5
2.1 JUSTIFICATION	5
2.2 DANGER : PRÉSENCE NON DÉCLARÉE D’ŒUFS	5
2.3 RÉPARTITION DES ÉCHANTILLONS.....	5
2.4 LIMITES.....	7
2.5 DÉTAILS DE LA MÉTHODE.....	7
3 RÉSULTATS ET DISCUSSION	7
4 CONCLUSION	8
5 RÉFÉRENCES	9

Sommaire

Le Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires (PAASPA) vise à moderniser et améliorer le système réglementaire canadien de salubrité des aliments du Canada. Dans le cadre de l'initiative de surveillance accrue du PAASPA, des études ciblées sont effectuées en vue de déceler des dangers précis dans divers aliments.

Les œufs peuvent être utilisés comme ingrédients dans les pâtes alimentaires, en particulier dans les pâtes aux œufs. Des œufs peuvent également se trouver dans un produit de pâtes alimentaires à la suite d'une contamination croisée, qui peut, par exemple, être issue de chaînes de production ou d'équipement ayant été en contact avec des pâtes contenant de l'œuf.

Les principaux objectifs de l'étude ciblée sur la présence non déclarée d'œufs dans les pâtes alimentaires sont :

- d'obtenir des renseignements de base sur la présence non déclarée et la concentration d'œufs dans les pâtes alimentaires;
- de cerner les risques en matière de salubrité des aliments que peut poser la présence non déclarée d'œufs dans les pâtes alimentaires.

Au total, 295 produits de pâtes alimentaires ont été analysés aux fins de détection des œufs. Sur les 28 échantillons de produits qui comportaient une mise en garde signalant la présence possible d'œufs, un seul échantillon était positif à l'égard des œufs. Sur les 267 échantillons de produits qui ne comportaient aucune mise à ce sujet, 6 échantillons étaient positifs à l'égard des œufs. 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, et l'exécution d'un rappel ou l'une des actions suivantes : la notification du fabricant ou de l'importateur et/ou 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'Agence canadienne d'inspection des aliments (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 12 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 servent à vérifier la présence et à déterminer le niveau d'un danger 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 enquête ciblée visait à déceler la présence non déclarée d'œufs dans les pâtes alimentaires. Les œufs peuvent être utilisés comme ingrédients dans les pâtes alimentaires, notamment les pâtes aux œufs. Des œufs peuvent également se trouver dans un produit de pâtes alimentaires à la suite d'une contamination croisée, qui peut, par exemple, être issue de chaînes de production ou d'équipement ayant été en contact avec des pâtes contenant de l'œuf.

Les données recueillies permettront d'évaluer la conformité de ces produits à la réglementation canadienne et indiqueront si l'on doit assurer un suivi auprès de l'industrie est nécessaire.

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 son règlement d'application.

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 récemment apporté des modifications au *Règlement sur les aliments et drogues* (RAD) afin de renforcer les exigences relativement à la déclaration des neuf 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. Les modifications sont entrées en vigueur le 4 août 2012. Pour plus d'information sur le Règlement, veuillez consulter le site Web de Santé Canada.¹

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

2 Études ciblées sur les allergènes

2.1 Justification

La présence non déclarée d'œufs dans un aliment ne constitue pas une préoccupation pour la majorité des Canadiens. Cependant, la présence non déclarée de cet allergène peut poser un risque grave pour la santé, voire mortel, pour les personnes allergiques.

L'objectif principal de la présente étude est d'obtenir des renseignements de base sur la présence non déclarée et la concentration d'œufs dans les pâtes alimentaires. Des œufs peuvent également se trouver dans un produit de pâtes alimentaires à la suite d'une contamination croisée, qui peut, par exemple, être issue de chaînes de production ou d'équipement ayant été en contact avec des pâtes contenant de l'œuf. Les données recueillies permettront de déterminer si la présence non déclarée d'œufs dans les pâtes alimentaires constitue une source de préoccupation en matière de salubrité des aliments.

2.2 Danger : présence non déclarée d'œufs

Les allergies aux œufs sont considérées comme l'une des allergies les plus courantes pour les enfants, touchant, de 0,2% à 1,6 % de cette population.ⁱⁱ L'allergie aux œufs est particulièrement fréquente chez les enfants, le taux de prévalence étant de 2,5 %.ⁱⁱⁱ Les protéines allergènes se trouvent autant dans les blancs d'œufs que dans les jaunes, mais les blancs d'œufs en contiennent une plus forte concentration.^{iv} ^v Selon Stoller (2012) au Canada les taux de prévalence auto déclarés est estimé à 1,2% chez les enfants et 0,8% dans la population générale.

Il n'existe actuellement aucun remède pour guérir les allergies alimentaires. 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 doivent être étiquetés correctement pour que les consommateurs disposent de renseignements complets et exacts lorsqu'ils choisissent des produits alimentaires.

2.3 Répartition des échantillons

L'étude ciblée visait les produits de pâtes alimentaires, y compris les produits à base de blé, de riz et de maïs ainsi que les soupes contenant des pâtes alimentaires. Les échantillons ont été recueillis selon leur disponibilité en 2011 et 2012 dans les grands magasins de détail de même que chez les détaillants plus petits et dans les magasins d'aliments ethniques partout au Canada. Aucune marque spécifique n'était ciblée. Au total, 295 échantillons ont été prélevés. La répartition des échantillons selon le type de produit est présentée au tableau 1. Au total, 28 échantillons de produits comportaient une mise en garde signalant la présence possible d'œufs. Pour d'autres détails, consulter le tableau 2.

Tableau 1 : Répartition des échantillons de pâtes alimentaires				
Type d'échantillon	Produits au Canada ou importés*			
	Canada	Importés	Non précisé	Total
Blé	76	87	8	171
Maïs	1	45	0	46
Riz	40	16	1	57
Soupe (contenant des pâtes alimentaires)	7	11	1	19
Sarrasin	0	1	0	1
Lentilles	1	0	0	1
Total	125	160	10	295

Tableau 2 : Type et nombre de mises en garde sur l'étiquette des produits de pâtes alimentaires échantillonnés				
Mise en garde	Type de produit			Total
	Pâtes alimentaires à base de blé	Soupe contenant des pâtes alimentaires	Pâtes alimentaires à base de maïs	
* Indique où la soupe/le produit de pâtes alimentaires a été fabriqué.	11	0	2	13
Peut contenir des œufs.	2	3	0	5
Produit dans un établissement qui utilise ou transforme des œufs.	9	0	0	9
Peut contenir des traces d'œufs.	1	0	0	1
Produit avec de l'équipement qui a également servi à fabriquer des produits contenant des œufs	23	3	2	28
Total	23	3	2	28

2.4 Limites

Au total, 295 échantillons ont été achetés 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 produits de pâtes alimentaires 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 ayant conclu un contrat avec le gouvernement du Canada. Il s'agit d'un laboratoire accrédité à la norme ISO/IEC 17025, *Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais* (ou une norme équivalente) par le Conseil canadien des normes (CCN).

Les tests quantitatifs Veratox (Veratox® Quantitative Egg Allergen Test) ont été utilisés pour vérifier la présence d'allergènes d'œufs dans les échantillons. Le seuil de déclaration était de 2,5 parties par million (ppm) d'œufs.

3 Résultats et discussion

Au total, 295 échantillons ont été analysés aux fins de détection des œufs. Sur ce nombre, 28 échantillons de produits comportaient une mise en garde signalant la présence possible d'œufs, et 267 échantillons de produits ne comportaient aucune mise en garde à ce sujet. La répartition des types de produits de pâtes alimentaires qui ont été échantillonnés est illustrée au tableau 1. Les renseignements concernant les échantillons de produits dont l'étiquette comportait une mise en garde se trouvent au tableau 2.

Sept échantillons contenaient des concentrations mesurables d'œufs (tableau 3). Sur ce nombre, un échantillon de produit comportait une mise en garde signalant la présence possible d'œufs. Il était prévu que les consommateurs souffrant d'allergies aux œufs éviteraient l'achat de produits dont l'étiquette comporte une mise en garde signalant la présence d'un tel allergène. Les six autres échantillons qui contenaient des concentrations mesurables d'œufs (~ 2 % du nombre total d'échantillons) ne comportaient aucune mise en garde à cet égard.

Sur les 6 échantillons, 3 étaient des pâtes alimentaires à base de blé (sur un total de 171 produits de pâtes alimentaires à base de blé) et 3 étaient de la soupe contenant des pâtes alimentaires à base de blé (sur un total de 19 produits de soupe) (tableau 3).

Type de produit	Résultat (ppm)	Produit au Canada/importé
Pâtes alimentaires* (blé)	25	Produites au Canada
Pâtes alimentaires (blé)	16	Importées (Italie)
Pâtes alimentaires (blé)	6,4	Importées (Italie)
Pâtes alimentaires (blé)	5,1	Importées (Vietnam)
Soupe	370	Produite au Canada
Soupe	18	Importés (États-Unis)
Soupe	15	Produite au Canada

* L'étiquette du produit comporte une mise en garde signalant la présence possible de traces d'œufs.

4 Conclusion

Sur les 267 produits de pâtes alimentaires qui ne comportaient aucune mise en garde signalant la présence possible d'œufs, 6 échantillons (~ 2 %) contenaient des concentrations mesurables d'œufs. Des concentrations d'œufs ont été mesurées dans 3 échantillons de pâtes alimentaires à base de blé (sur un total de 171 produits de pâtes alimentaires à base de blé) et 3 échantillons de soupe contenant des pâtes alimentaires à base de blé (sur un total de 19 produits de soupe).

La présente étude comprenait un petit nombre d'échantillons de soupe (19), toutefois, 3 de ces échantillons (~ 15 %) contenaient des concentrations mesurables d'œufs. Ces résultats indiquent que ce type de produit pourrait nécessiter une étude plus approfondie. Il nous était impossible de déterminer avec certitude la source de protéines d'œuf. 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, et l'exécution d'un rappel ou l'application de l'une des mesures suivantes : la notification du fabricant ou de l'importateur et/ou un échantillonnage supplémentaire.

5 Références

ⁱ 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 10 octobre 2012. <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/label-etiquet/allergen/proj1220-modifications-fra.php>.

ⁱⁱ Mine, Y. et M. Yang. (2005) Recent advances in the understanding of egg allergens: basic, industrial and clinical perspectives. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 56:4874-4900.

ⁱⁱⁱ Bock S.A.. Prospective appraisal of complaints of adverse reactions to foods in children during the first three years of life. *Pediatrics*. 1987. 79:683-688

^{iv} Mine, Y. et M. Yang. (2005) Recent advances in the understanding of egg allergens: basic, industrial and clinical perspectives. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 56:4874-4900.

^v R.G. Heine, N.Laske, D.J. Hill, The Diagnosis and management of Egg Allergy. *Current allergy and Asthma reports*. 2006, **6**:145-152