

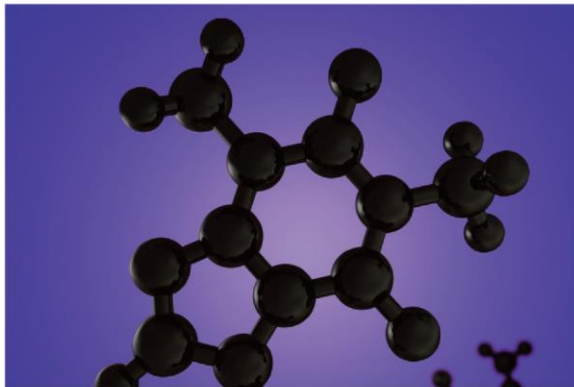


Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires

RAPPORT

2011-2012 Enquêtes ciblées

Allergènes



*Présence non déclarée de lait dans les
succédanés de lait*

TS-CHEM-10/11
SGDDI n° 3834263

SOMMAIRE	2
1 INTRODUCTION	3
1.1 PLAN D’ACTION POUR ASSURER LA SÉCURITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES.....	3
1.2 ENQUÊTES CIBLÉES.....	3
1.3 LOIS ET RÈGLEMENTS.....	4
2 ENQUÊTE SUR LES ALLERGÈNES	5
2.1 JUSTIFICATION.....	5
2.2 DANGER : PRÉSENCE NON DÉCLARÉE DE LAIT.....	5
2.3 RÉPARTITION DES ÉCHANTILLONS.....	5
2.4 LIMITES.....	6
2.5 DÉTAILS DE LA MÉTHODE.....	6
3 RÉSULTATS ET DISCUSSION	7
3.1 RÉSULTATS CONCERNANT LE LAIT.....	7
4 CONCLUSION	8
5 RÉFÉRENCES	9

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.

La consommation de succédanés de lait, comme les boissons de soja et de noix, et de fromages sans ingrédients laitiers a augmenté au Canada en raison de la population sensible aux produits laitiers qui comprend, entre autres, les personnes allergiques au lait.

Le principal objectif de l'enquête sur la présence non déclarée de lait dans les succédanés de lait était de :

- recueillir des renseignements de base sur la présence et la concentration de lait non déclaré dans les succédanés de lait offerts aux consommateurs sensibles aux produits laitiers;
- cerner les risques en matière de salubrité des aliments que peut poser la présence non déclarée de lait dans les succédanés de lait.

Les succédanés de lait sont des produits préemballés que les consommateurs utilisent comme solution de rechange aux produits laitiers. Au total, 278 échantillons de succédanés de lait ont été analysés à l'égard de la présence non déclarée de protéines de lait (caséine et bêta-lactoglobuline). Les échantillons ont été prélevés selon leur disponibilité dans les marchés de détail. Les exemples de succédanés de lait qui ont été échantillonnés dans le cadre de la présente enquête comprennent les boissons de soja, de riz, de noix et de chanvre, les poudings, les fromages, les yogourts et les desserts.

En raison d'une enquête sur les aliments et d'un rappel de produits en cours, une demande a été formulée afin de déterminer si des échantillons d'une marque spécifique de produit avaient été recueillis aux fins d'analyse dans le cadre de cette enquête du PAASPA. Deux échantillons de produits de provenance canadienne répondaient aux critères demandés. Ces échantillons ont fait l'objet d'une analyse immédiate pour pouvoir déterminer s'ils contenaient des protéines de lait. Les résultats d'analyse indiquaient qu'ils étaient positifs à l'égard des protéines du lait. Étant donné que les codes de lot de ces 2 échantillons avaient déjà été rappelés, aucune autre mesure n'était requise. Sur les 278 échantillons analysés, aucun autre échantillon n'était positif à l'égard des protéines du lait.

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 enquêtes ciblées constituent un des outils permettant de vérifier la présence et de déterminer le niveau d'un risque précis dans des aliments déterminés. Les enquêtes ciblées portent principalement sur les 70 % d'aliments de provenance canadienne 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 Enquêtes ciblées

Les enquêtes 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 liés à 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 de lait dans les succédanés de lait.

Les renseignements recueillis nous permettront d'évaluer la conformité à la réglementation canadienne de ces produits 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 récemment 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 fait 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.¹

Les produits analysés dans le cadre de la présente enquête n'ont pas été soumis aux exigences de la nouvelle réglementation, car ils 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.

2 Enquête sur les allergènes

2.1 Justification

La présence non déclarée de lait dans un aliment ne constitue pas une préoccupation pour la majorité des Canadiens. Cependant, elle peut représenter un risque grave, voire mortel, pour les personnes allergiques ou sensibles.

Le principal objectif de la présente enquête est de recueillir des renseignements de base sur la présence et les concentrations de protéines de lait non déclarées dans les succédanés de lait. Les renseignements recueillis permettront de déterminer si la présence non déclarée de protéines de lait dans les succédanés de lait constitue une source de préoccupation en matière de salubrité des aliments.

2.2 Danger : présence non déclarée de lait

L'allergie au lait de vache est l'allergie alimentaire la plus courante chez les enfants de moins de trois ans.ⁱⁱ La prévalence des allergies autodéclarées au lait dans la population canadienne est estimée à 2,09 %.ⁱⁱⁱ Santé Canada a identifié une liste d'allergènes alimentaires précis, dont le lait, qui sont présentement responsables de la majorité des réactions allergiques graves au Canada, et ceux-ci sont souvent désignés sous le nom d'allergènes prioritaires.^{iv} 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.

Les succédanés de lait ciblent une population précise qui souhaite exclure les protéines de lait de leur régime alimentaire. La présence de protéines de lait dans ces produits pourrait constituer un danger pour les personnes allergiques.

2.3 Répartition des échantillons

La présente enquête visait les succédanés de lait, comme les fromages sans ingrédients laitiers, les boissons et les yogourts. Les échantillons ont été prélevés 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 particulière n'a été ciblée. Le tableau 1 présente la répartition des 278 autres échantillons selon le type de produit.

Tableau 1 : Répartition des échantillons			
Type d'échantillon	De provenance canadienne ou importé		
	De provenance canadienne	Importé	Total
Boisson – Chanvre	44	0	44
Boisson – Autre	8	35	43
Boisson – Riz	33	12	45
Boisson – Soja	31	24	55
Fromage	7	17	24
Desserts	12	21	33
Dessert – congelé*	13	10	23
Yogourt	5	5	10
Total	153	124	277

* Dessert – congelé : 1 échantillon d'origine inconnue, non compris dans le tableau ci-dessus (nombre total d'échantillons : 278).

2.4 Limites

Les échantillons ont tous été obtenus dans diverses chaînes de détaillants à l'échelle nationale. Il s'agit d'un petit échantillon comparativement à ce qui est offert aux consommateurs canadiens dans l'ensemble du pays. Les échantillons prélevés dans le cadre de la présente enquête ne garantissent pas une représentation de tous les produits offerts à l'échelle nationale. Les données recueillies dans le cadre de la présente enquête visent à donner un aperçu des produits ciblés et peuvent servir à mettre en évidence les secteurs à risque qui doivent faire l'objet d'une enquête 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 analysés à l'égard de la présence de la bêta-lactoglobuline (ou BLG) et de la caséine. Le laboratoire a détecté et mesuré les concentrations de protéines alimentaires allergènes selon une méthode d'Elisa reconnue.

Tableau 2 : Méthodes d'analyse		
Méthodes	Analyte	Seuil de déclaration (ppm)
ELISA Systems pour la détection de bêta-lactoglobuline	Bêta-lactoglobuline	0,1

ELISA Systems pour la détection de résidus de caséine	Caséine	0,26
-------------------------------------------------------	---------	------

3 Résultats et discussion

3.1 Résultats concernant le lait

Le lait de vache contient deux types de protéines allergènes importantes : la caséine et la bêta-lactoglobuline.^v Le lait de vache contient environ 30 à 35 g de protéines par litre^{vi}, dans lequel les teneurs en caséine et en lactosérum sont de 80 % et 20 %, respectivement.^{vii} La bêta-lactoglobuline compte pour environ 50 % des protéines du lactosérum, ce qui représente approximativement 10 % des protéines contenues dans le lait de vache.

Les composants du lait en poudre sont fréquemment utilisés comme ingrédient dans les produits alimentaires transformés. La poudre de lactosérum peut être utilisée comme agent émulsifiant ou agent gélifiant et pour rehausser la saveur des aliments. Il s'agit d'un des produits les moins chers pouvant être utilisés comme ingrédients dans les aliments manufacturés, et l'on s'en sert fréquemment dans les mélanges en poudre, les garnitures et les sauces.^{viii}

Au total, 278 échantillons de succédanés de lait (153 produits de provenance canadienne, 124 produits importés et 1 produit dont l'origine est inconnue) ont été analysés à l'égard de la présence de lait (dépistages distincts pour la caséine et la bêta-lactoglobuline). Au total, 556 analyses individuelles ont été effectuées sur ces 278 échantillons.

Tableau 3 : Répartition des échantillons positifs à l'égard de la caséine et de la bêta-lactoglobuline		
Analyte	Nombre d'échantillons analysés	Nombre d'échantillons positifs
Lait : caséine	278	1
Lait : bêta-lactoglobuline	278	2

En raison d'une enquête sur les aliments et d'un rappel de produits en cours, une demande a été formulée afin de déterminer si des échantillons d'une marque spécifique de produit avaient été recueillis aux fins d'analyse dans le cadre de cette enquête du PAASPA. Deux échantillons de produits de provenance canadienne répondaient aux critères demandés. Ces échantillons ont fait l'objet d'une analyse immédiate pour pouvoir déterminer s'ils contenaient des protéines de lait. Les résultats d'analyse indiquaient qu'un échantillon était positif à l'égard de la caséine (6 600 ppm) et de la bêta-lactoglobuline (68 ppm), et qu'un autre échantillon était positif à l'égard de la

bêta-lactoglobuline seulement (0,52 ppm). Étant donné que les codes de lot de ces 2 échantillons avaient déjà été rappelés, aucune autre mesure n'était requise. Sur les 278 échantillons analysés, aucun autre échantillon n'était positif à l'égard des protéines du lait.

Tableau 4 : Résultats d'analyse à l'égard du lait			
Description de l'échantillon	Caséine	BLG¹	Protéines totales du lait
	ppm		ppm
Gâteau au fromage aux bleuets sauvages	6 600	68	6 668
Gâteau au fromage au chocolat	-	0,52	0,52

¹ BLG = Bêta-lactoglobuline

4 Conclusion

Au total, 278 échantillons d'une variété de fromages sans ingrédients laitiers, de boissons, de desserts et de yogourts ont été analysés à l'égard de la présence non déclarée d'allergènes. Deux échantillons (< 1 %) contenaient des protéines de lait non déclarées. La présente enquête a permis de recueillir des données de base sur la présence non déclarée d'allergènes prioritaires dans une variété de fromages sans ingrédients laitiers, de boissons, de desserts et de yogourts.

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

ⁱⁱ L.Jedrychowski, H.J.Wichers. 2010. *Chemical and Biological Properties of food Allergens*. Ch.6 pg 193-211.

ⁱⁱⁱ Soller, L; Fragapane, J; Ben-Shoshan, M; Harrington, D; Alizadehfar, R; Joseph, L; St Pierre, Y; Godefroy, S; Elliott, S, Clarke, A. Estimating the prevalence of milk, egg and wheat allergies in the Canadian population. *Journal of Allergy, Astham and Clinical Immunology*.2010, Issue 6 Supplement 3, p. 37.

^{iv} Santé Canada. *Les allergies alimentaires et les intolérances alimentaires* [en ligne]. 2010. Consulté le 28 novembre 2012. <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/allerg/index-fra.php>.

^v Arshad, S.H., Holgate, S.T., Adkinson, F.N. Jr., Babu, S, K. (2005). *Allergy: An Atlas of Investigation and Management*. Oxford: Clinical Pub.

^{vi} Wal, J.M. (2001). Structure and function of milk allergens. *Allergy*. 67(Supple 67): 35-38.

^{vii} Kattan, J.D., Cocco, R.R., Järvinen, K.M. (2011). Milk and Soy Allergy. *Pediatric Clinics of North America*. 58: 407-426.

^{viii} Food Reactions. Milk & Lactose Hidden In Foods And Medicines. (Site Web). Consulté le 28 novembre 2012. http://www.foodreactions.org/articles/hidden_milk.html.