

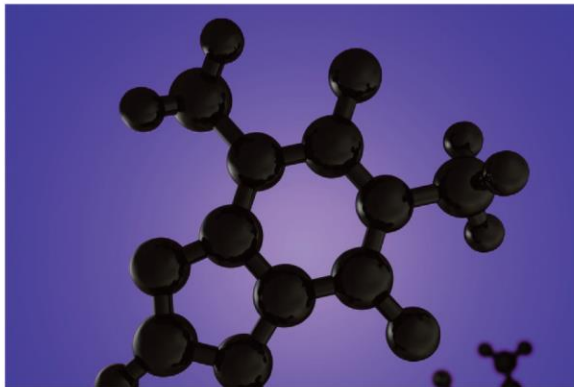


Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires

RAPPORT

Études ciblées – 2012-2013

Allergènes



*Présence non déclarée d'allergènes et de gluten
dans les soupes*

EC-CHIMIE-2012-2013
N° 4703829 du SGDDI

SOMMAIRE	2
1 INTRODUCTION.....	3
1.1 LE PLAN D' ACTION POUR ASSURER LA SÉCURITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES.....	3
1.2 ÉTUDES CIBLÉES	3
1.3 LOIS ET RÈGLEMENTS.....	4
2 ÉTUDE SUR LES ALLERGÈNES	4
2.1 JUSTIFICATION	4
2.2 DANGER : PRÉSENCE NON DÉCLARÉE D' ALLERGÈNES ET DE GLUTEN	5
2.3 RÉPARTITION DES ÉCHANTILLONS	5
2.4 LIMITES.....	6
2.5 MÉTHODE	6
3 RÉSULTATS ET DISCUSSION	6
3.1 RÉSULTATS GÉNÉRAUX	6
3.2 GLUTEN	9
3.3 SOJA	9
3.4 LAIT	10
3.5 ŒUFS	11
3.6 ARACHIDES ET NOIX	12
4 CONCLUSION	12
5 RÉFÉRENCES.....	13

Sommaire

Le Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires (PAASPA) vise à moderniser et à améliorer le système 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.

Un large éventail de soupes canadiennes et importées, y compris des consommés, des mélanges de soupes déshydratées, des soupes concentrées et des soupes prêtes à manger, sont offertes sur le marché canadien. Il y a déjà eu des incidents d'allergènes et de sources de gluten non déclarés dans les soupes qui ont déclenché le rappel de produits. Une soupe pourrait contenir des allergènes ou des sources de gluten dont la présence n'aurait pas été déclarée en raison d'un étiquetage incomplet ou de la contamination croisée d'un ingrédient ou du produit fini avec un allergène ou une source de gluten. Cette étude a permis de recueillir des renseignements sur la présence et les concentrations d'allergènes et de sources de gluten non déclarés dans les soupes.

L'étude sur la présence non déclarée d'allergènes et de gluten dans les soupes visait principalement :

- à recueillir des renseignements de base sur la présence non déclarée et les concentrations d'allergènes et de gluten dans les soupes.
- à cerner les préoccupations en matière de salubrité des aliments que pourrait susciter la présence non déclarée d'allergènes et de gluten dans les soupes.

Au total, 499 soupes ont été échantillonnées, puis analysées afin de déceler 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 afin de déceler la présence de plusieurs allergènes ou sources de gluten. Les 499 échantillons ont fait l'objet de 3411 analyses. Certains produits contenaient plusieurs allergènes ou sources de gluten dont la présence n'était pas déclarée. Au total, 22 produits ont obtenu 26 résultats positifs (26/3411, 0,8 %), répartis de la façon suivante : huit produits de lait (sept produits ont obtenu des résultats positifs; trois à l'égard de la caséine, trois à l'égard de la bêta-lactoglobuline et un à l'égard des deux protéines), quatre produits d'œufs, six produits de gluten, un produit de noisette et sept produits de soja. Les soupes déshydratées et les bouillons ont obtenu la majorité des résultats positifs (23/26, 88 %). Aucun échantillon ne contenait des amandes, des arachides ou du sésame 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/ou un échantillonnage supplémentaire.

1 Introduction

1.1 Le 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 12 principaux secteurs d'activité, dont la cartographie des risques et la surveillance de base. Le principal objectif de cette dernière est de mieux cerner, évaluer et prioriser les risques potentiels d'insalubrité des aliments en procédant à la cartographie des risques, à la collecte de renseignements et à des analyses des aliments provenant du marché canadien. Les études ciblées servent à vérifier si un aliment donné pose un risque en particulier et, le cas échéant, à établir l'ampleur du risque. Les études ciblées portent principalement sur les aliments généralement désignés comme étant des produits fabriqués dans des établissements non agréés par le gouvernement fédéral, lesquels représentent 70 % des aliments canadiens et importés visés exclusivement par la *Loi sur les aliments et drogues*.

1.2 Études ciblées

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

La présente étude ciblée est axée sur la présence non déclarée des allergènes suivants dans les soupes : le lait, les œufs, les arachides, le soja, les amandes, les noisettes, le sésame ainsi que le gluten. Les produits échantillonnés comprenaient des consommés, des bouillons, des soupes déshydratées, des soupes concentrées et des soupes prêtes à manger. La plupart des Canadiens consomment de la soupe, et il a déjà eu des rappels de soupes en raison de la présence non déclarée d'allergènes. Selon les estimations actuelles, les allergies alimentaires affecteraient jusqu'à 6 % des jeunes enfants et de 3 à 4 % des adultes dans les pays occidentaux.¹

Les données recueillies permettront d'évaluer la conformité de ces produits avec la réglementation canadienne 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 son règlement d'application.

Le fait qu'un produit alimentaire préemballé comporte une liste d'ingrédients dans 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. L'ACIA peut donc prendre des mesures réglementaires à l'égard de ces produits.

Santé Canada a apporté des modifications au *Règlement sur les aliments et drogues* (RAD) afin de renforcer les exigences relatives à l'étiquetage des allergènes prioritaires, de sources de gluten et de sulfites dans les aliments préemballés vendus au Canada. Le 16 février 2011, Santé Canada a publié ces modifications dans la partie II de la *Gazette du Canada*. Ces dernières exigent que les allergènes alimentaires et les sources de gluten soient déclarés sur les étiquettes des aliments préemballés qui comportent 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.

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 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 de plus amples renseignements sur le Règlement, veuillez consulter le site Web de Santé Canada.ⁱⁱ

2 Étude sur les allergènes

2.1 Justification

La présence non déclarée d'un allergène ou d'une source de gluten dans un aliment ne pose pas problème pour la plupart des Canadiens. Cependant, la présence non déclarée d'allergènes 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.

La présente étude vise principalement à recueillir des renseignements de base sur la présence non déclarée et les concentrations d'allergènes prioritaires et de sources de gluten dans les soupes offertes sur le marché canadien. Les renseignements recueillis permettront de déterminer si la présence non déclarée d'allergènes ou de gluten dans les soupes peut compromettre l'innocuité 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 occidentaux.ⁱⁱⁱ La maladie cœliaque est une maladie digestive qui fait en sorte que la consommation de gluten (une protéine du blé, du seigle et de l'orge) cause des dommages à l'intestin grêle, ce 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.^{iv}

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.^v 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 produits de la mer (poisson, mollusques et crustacés).

Il n'existe actuellement aucun remède pour guérir les allergies alimentaires. La mesure la plus efficace que peut prendre une personne allergique, ou une 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 ciblait les soupes offertes sur le marché canadien, notamment des bouillons (concentrés ou déshydratés), des mélanges de soupe déshydratés, des soupes concentrées (soupes auxquelles il faut ajouter de l'eau) et des soupes prêtes à manger. Les échantillons ont été recueillis selon leur disponibilité en 2012 et en 2013 dans les grands magasins de détail ainsi que chez les détaillants plus petits d'aliments ethniques. Aucune marque particulière n'a été ciblée. Au total, 499 échantillons de soupes ont été prélevés. La répartition des échantillons par type de produit est présentée dans le Tableau 1.

Tableau 1 : Répartition des échantillons				
Type d'échantillon	Produits d'origine canadienne	Produits importés	Produits d'origine non précisée *	Total
Bouillon	9	38	13	60
Consommé	21	22	67	110
Soupe concentrée	17	2	12	31
Mélange de soupe déshydraté	17	37	21	75
Soupe prête à manger	70	44	109	223
Total	134	143	222	499

*L'expression « Produits d'origine non précisée » désigne les échantillons pour lesquels il a été impossible de déterminer le pays d'origine à partir de l'étiquette.

2.4 Limites

Au total, 499 échantillons ont été obtenus dans divers magasins de détail au Canada en 2012-2013. 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 toutes les soupes offertes à l'échelle nationale. Les données recueillies dans le cadre de l'étude 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 Méthode

Les échantillons dans la présente étude ont été analysés par un laboratoire ayant conclu un contrat avec le gouvernement du Canada. Ce laboratoire est accrédité par le Conseil canadien des normes (CCN) ou par la Canadian Association for Laboratory Accreditation Inc. (CALA). Le laboratoire devait recourir à des méthodes d'analyse qui respectaient ou dépassaient les exigences et les limites de détection des méthodes équivalentes de l'ACIA.

Les échantillons ont été soumis à des analyses aux fins de 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. Les échantillons n'ont pas été analysés pour d'autres allergènes prioritaires (p. ex. moutarde, poisson), car ces substances n'étaient pas incluses dans la portée de cette étude. Le laboratoire a détecté et mesuré les concentrations de protéines alimentaires allergènes selon une méthodologie qui est fondée sur la technique ELISA.

3 Résultats et discussion

3.1 Résultats généraux

Au total, 499 soupes ont été échantillonnées. Les échantillons ont été analysés afin de déceler la présence non déclarée d'allergènes ou de gluten. Les analyses visaient les allergènes suivants : soja, œufs, lait (bêta-lactoglobuline et caséine séparément), arachides, amandes, noisettes, sésame et gluten. Les 499 échantillons ont fait l'objet de 3411 analyses

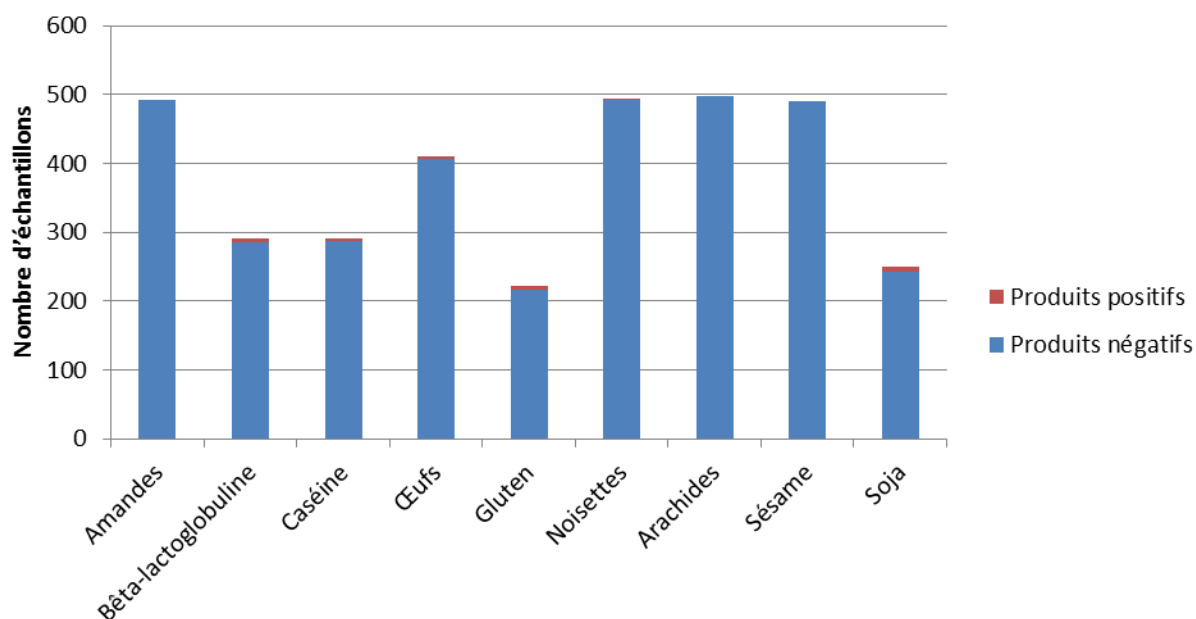
(Tableau 2, figure 1). Parmi les produits échantillonnés, 22 contenaient plusieurs allergènes ou sources de gluten dont la présence n'était pas déclarée, représentant un total de 26 résultats positifs. L'allergène non déclaré le plus souvent détecté était le soja (sept échantillons), suivi du gluten (six échantillons), du lait (trois échantillons à l'égard de la caséine, trois à l'égard de la bêta-lactoglobuline et un à l'égard des deux protéines), des œufs (quatre échantillons), et des noisettes (un échantillon). Parmi les produits échantillonnés contenant plusieurs allergènes ou sources de gluten, mentionnons un échantillon de bouillon, qui a obtenu des résultats positifs à l'égard du gluten et du soja, un autre échantillon de bouillon, qui a obtenu des résultats positifs à l'égard de la caséine, des œufs et du soja, et un échantillon de mélange de soupe déshydraté qui a obtenu des résultats positifs à l'égard du soja et de la caséine. Aucun échantillon ne contenait des amandes, des arachides ou du sésame non déclarés.

Sur les 134 échantillons de produits canadiens analysés, 1 était positif, sur les 143 échantillons de produits importés analysés, 13 étaient positifs, et sur les 222 échantillons de produits d'origine non précisée analysés, 8 étaient positifs. Les sections suivantes présentent de plus amples renseignements sur ces échantillons.

Tableau 2 : Répartition des échantillons selon l'allergène						
Analyte	Nombre d'échantillons analysés*			Nombre d'échantillons positifs		
	Canadien	Importé	Origine non précisée	Canadien	Importé	Origine non précisée
Soja	39	87	116	1	4	2
Gluten	37	82	97	0	2	4
Lait (bêta-lactoglobuline)	80	97	109	0	4	0
Lait (caséine)	81	97	109	0	4	0
Œufs	85	129	193	0	2	2
Noisettes	134	138	221	0	1	0
Amandes	134	138	221	0	0	0
Arachides	134	142	221	0	0	0
Sésame	132	140	218	0	0	0

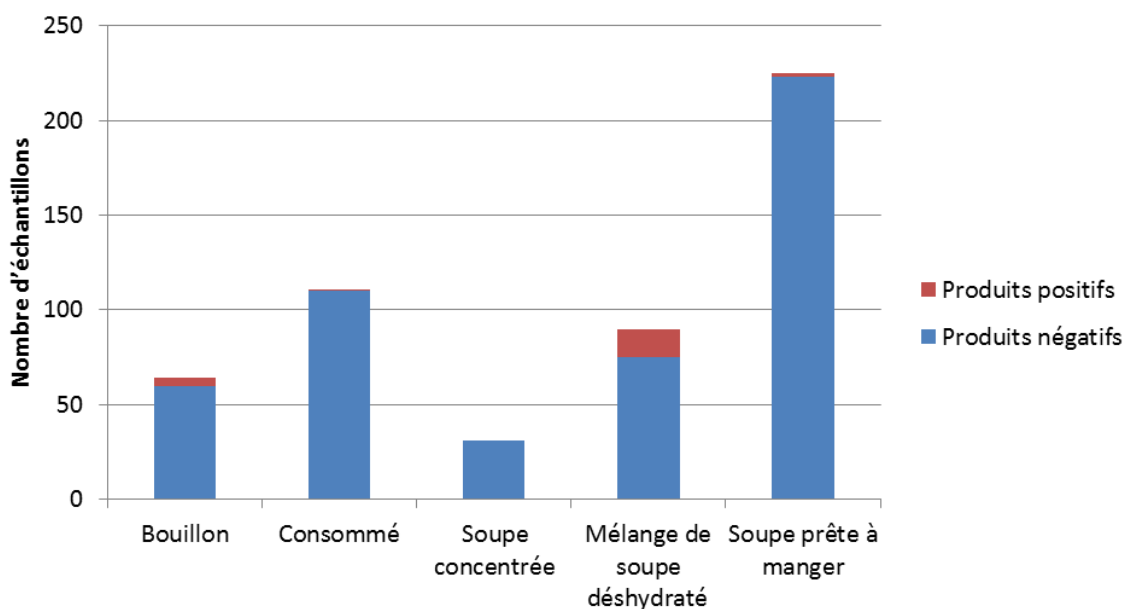
* L'écart entre le nombre total d'échantillons (499) et le nombre d'échantillons de produits qui déclarent la présence de l'allergène ou de gluten dans la liste des ingrédients.

Figure 1 : Répartition des résultats par analyse de détection des allergènes



Les mélanges de soupe déshydratés et les bouillons contenaient le taux le plus élevé d'allergènes et/ou de gluten non déclarés (Figure 2). Ces échantillons n'ont pas été préparés comme s'ils allaient être consommés, par conséquent, les mélanges de soupe déshydratés et les bouillons sont les plus concentrés parmi les soupes échantillonnées. Dans certains cas, l'allergène serait dilué sous la limite de détection dans les produits sous leur forme prêt-à-manger.

Figure 2 : Répartition des résultats par type de produit



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 autres céréales.^{vi} La sensibilité au gluten est une réaction indésirable à la présence du gluten qui n'est pas causée par une réaction allergique ou par la maladie cœliaque.

La maladie cœliaque est une maladie auto-immune entraînant une inflammation de l'intestin grêle lors de la consommation de gluten (provenant du blé, de l'orge et du seigle).^{vii} La maladie cœliaque touche environ 1 % de la population de tous les groupes d'âge.^{iv} 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 et de seigle.

Dans le cadre de cette étude, six des 216 échantillons de soupes contenaient une source de gluten non déclarée (blé, orge, seigle) (Tableau 3). 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.^{iv} Trois des six échantillons positifs contenaient une concentration inférieure à 20 ppm. Les échantillons positifs ont été signalés afin que les mesures de suivi appropriées soient prises, ce qui peut comprendre une enquête sur la salubrité des aliments.

Description de l'échantillon	Type d'échantillon	Gluten (ppm)	Canadien/Importé
Lentilles	Prêt-à-manger	8,3	Origine non précisée
Poulet	Consommé	13	Origine non précisée
Crème d'asperges	Mélange de soupe déshydraté	16	Origine non précisée
Carottes	Prêt-à-manger	27	Origine non précisée
Légumes	Mélange de soupe déshydraté	80	Origine non précisée
Bœuf*	Bouillon	9500	Origine non précisée

* Produit dans lequel la présence de soja a aussi été décelée

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 enfants en bas âge^{viii}. Une étude a révélé que 0,4 % des jeunes enfants souffrent d'une allergie au soja. Cependant, un grand nombre d'entre eux se débarrasseront de cette allergie vers l'âge de trois ans.^{ix}

Dans le cadre de cette étude, 242 soupes ont été analysées afin de déceler la présence non déclarée de soja. Des protéines de soja ont été détectées dans 7 des échantillons analysés

(Tableau 4). Les échantillons positifs ont été signalés afin que les mesures de suivi appropriées soient prises, ce qui peut comprendre une enquête sur la salubrité des aliments.

Tableau 4 : Résultats positifs à l'égard du soja			
Description de l'échantillon	Type d'échantillon	Soja (ppm)	Canadien/Importé
Boulettes de matzo	Mélange de soupe déshydraté	0,8	Importé
Tomates et légumes	Mélange de soupe déshydraté	1,2	Origine non précisée
Poulet et nouilles *	Mélange de soupe déshydraté	1,2	Importé
Poulet	Bouillon	1,6	Canada
Poulet **	Bouillon	2,8	Importé
Crème de légumes	Mélange de soupe déshydraté	6,6	Origine non précisée
Bœuf ***	Bouillon	15,5	Importé

* Produit dans lequel la présence de caséine a aussi été décelée

** Produit dans lequel la présence de caséine et d'œufs a aussi été décelée

*** Produit dans lequel la présence de gluten a aussi été décelée

3.4 Lait

L'allergie au lait de vache est l'allergie alimentaire la plus courante chez les enfants.^x La prévalence des allergies autodéclarées au lait dans la population canadienne est estimée à 2,09 %.^{xi}

Le lait de vache contient deux types de protéines allergènes importantes : la caséine et la bêta-lactoglobuline. Le lait de vache contient environ de 30 à 35 g de protéines par litre qui se composent de 80 % de caséine et de 20 % de lactosérum.^x La bêta-lactoglobuline est une protéine qu'on retrouve dans le lactosérum.

Au total, 287 échantillons ont été analysés afin de déceler la présence non déclarée de lait. En tout, sept échantillons contenaient des protéines de lait non déclarées (caséine et/ou bêta-lactoglobuline). Un échantillon contenait à la fois de la caséine et de la bêta-lactoglobuline, trois échantillons ne contenaient que de la caséine et trois autres ne contenaient que de la bêta-lactoglobuline (Tableau 5). Les sept échantillons positifs ont été signalés afin que les mesures de suivi appropriées soient prises.

Tableau 5 : Résultats positifs à l'égard du lait			
Description de l'échantillon	Type d'échantillon	Caséine (ppm)	BLG* (ppm)
Soupe à l'oignon	Mélange de soupe déshydraté		0,12
Poulet et nouilles	Mélange de soupe déshydraté	1	0,15
Bœuf	Bouillon		0,28
Poulet et nouilles	Mélange de soupe déshydraté	0,38	
Poulet **	Bouillon	0,42	
Soupe aux nouilles instantanée à saveur de poulet	Mélange de soupe déshydraté		0,47
Poulet et nouilles ***	Mélange de soupe déshydraté	0,59	

* BLG = Bêta-lactoglobuline

** Produit dans lequel la présence de soja et d'œufs a aussi été décelée

*** Produit dans lequel la présence de soja a aussi été décelée

3.5 Œufs

Les allergies aux œufs sont considérées comme une des allergies les plus fréquentes chez les enfants, touchant, selon les estimations, de 0,2 % à 1,6 % de cette population.^{xii} Au Canada, selon Soller et coll. (2012), le taux de prévalence des allergies autodéclarées aux œufs est estimé à 1,2 % chez les enfants et à 0,8 % dans la population en général.^{xiii} Les protéines allergènes se retrouvent tant dans les blancs d'œufs que dans les jaunes, mais les blancs d'œufs en contiennent toutefois bien davantage.^{xiv xv}

Au total, 407 échantillons de soupes ont été analysés afin de déceler la présence non déclarée d'œufs. Les quatre échantillons ayant obtenu des résultats positifs étaient trois soupes déshydratées et un bouillon (Tableau 6). Les échantillons positifs ont été signalés afin que les mesures de suivi appropriées soient prises, ce qui peut comprendre une enquête sur la salubrité des aliments.

Tableau 6 : Résultats positifs à l'égard des œufs			
Description de l'échantillon	Type d'échantillon	Œufs (ppm)	Canadien/Importé
Soupe à saveur de homard	Mélange de soupe déshydraté	0,6	Importé
Julienne	Mélange de soupe déshydraté	1,3	Origine non précisée
Poulet *	Bouillon	2,2	Importé
Poulet et nouilles	Mélange de soupe déshydraté	2,9	Origine non précisée

* Produit dans lequel la présence de soja et de caséine a aussi été décelée

3.6 Arachides et noix

Les allergies aux arachides et aux noix sont responsables de la majorité des réactions allergiques anaphylactiques graves au Canada. On estime que la prévalence des allergies aux arachides et aux noix dans la population canadienne varie de 0,6 % à 1 %.^{xi}

Aucun des 497 échantillons analysés à l'égard des arachides ou des 493 échantillons analysés à l'égard des amandes n'était positif. Des 493 échantillons analysés à l'égard des noisettes, un seul (une soupe aux onze fèves) s'est avéré positif (0,5 ppm). Cet échantillon a été signalé afin que les mesures de suivi appropriées soient prises.

4 Conclusion

Parmi les 499 soupes échantillonnées et analysées, 22 produits (4.5%) contenaient un ou plusieurs allergènes ou sources de gluten dont la présence n'était pas déclarée. L'allergène non déclaré le plus souvent détecté était le gluten (6/216), suivi du soja (7/242), du lait (4/286 à l'égard de la caséine, 4/287 à l'égard de la bêta-lactoglobuline), des œufs (4/407) et des noisettes (1/493). Aucun échantillon ne contenait des amandes, des arachides ou du sésame non déclarés.

L'étude a atteint l'objectif qui consistait à recueillir des renseignements de base sur la présence non déclarée d'allergènes prioritaires et de gluten dans les soupes offertes sur le marché canadien.

5 Références

- ⁱ Santé Canada. *Les allergies alimentaires et les intolérances alimentaires* [en ligne]. Consulté le 3 septembre 2013, <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/allerg/index-fra.php>.
- ⁱⁱ 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 25 juin 2013. <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/label-etiquet/allergen/proj1220-modifications-fra.php>.
- ⁱⁱⁱ Santé Canada. *Les allergies alimentaires et les intolérances alimentaires* [en ligne]. 2010. Consulté le 3 septembre 2013, <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/allerg/index-fra.php>.
- ^{iv} Santé Canada. *Position de Santé Canada au sujet des allégations sans gluten* [en ligne]. 2012. Consulté le 3 septembre 2013, 2013. <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/allerg/cel-coe/gluten-position-fra.php>.
- ^v Santé Canada. *Allergies alimentaires* [en ligne]. 2012. Consulté le 3 septembre 2013. <http://www.hc-sc.gc.ca/hl-vs/iyh-vsv/food-aliment/allerg-fra.php>.
- ^{vi} Guandalini, S. and Newland, C. Differentiating Food Allergies from Food Intolerances. *Current Gastroenterology Reports*. 2011. 13:426-434.
- ^{vii} Haboubi, N., & Jones, S. (2007). Coeliac disease. from A to Z. *Expert Opin. Ther. Patents*, 7(7): 799-817
- ^{viii} Santé Canada. *Soy Allergy* [en ligne]. 2012. Consulté le 3 septembre 2013. http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/pubs/securit/2012-allergen_soy-soja/index-eng.php
- ^{ix} Hischenhuber, 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.
- ^x Jedrychowki, L. et H.J.Wichers. 2010. *Chemical and Biological Properties of food Allergens*. Ch.6 pg 193-211
- ^{xi} 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, Asthma and Clinical Immunology*.2010, Issue 6 Supplement 3, p. 37.
- ^{xii} Mine, Y. et M. Yang.(2008) Recent advances in the understanding of egg allergens: basic, industrial and clinical perspectives. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 56:4874-4900.
- ^{xiii} Soller et coll., (2012) Overall prevalence of self-reported food allergy in Canada. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*. Volume **130**(4):986-988.
- ^{xiv} 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.
- ^{xv} R.G. Heine, N.Laske, D.J. Hill, The Diagnosis and management of Egg Allergy. *Current allergy and Asthma reports*. 2006, **6**:145-152