

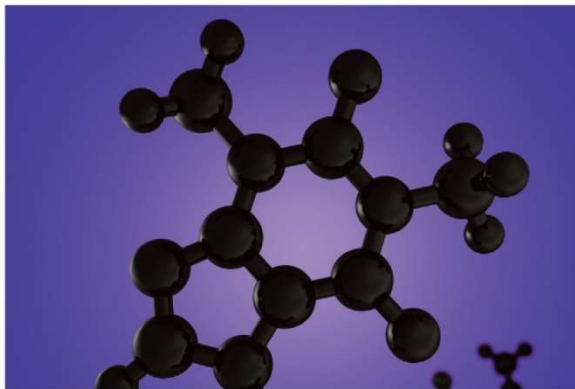


Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires

RAPPORT

Études ciblées 2012-2013

Allergènes



*Sulfites non déclarés dans les aliments pour
enfants*

SGDDI 5320158

Table des matières

SOMMAIRE	2
1 INTRODUCTION	3
1.1 PLAN D'ACTION POUR ASSURER LA SECURITE DES PRODUITS ALIMENTAIRES	3
1.2 ÉTUDES CIBLÉES	4
1.3 LOIS ET RÈGLEMENTS	5
2 PRÉCISIONS SUR L'ÉTUDE.....	6
2.1 SULFITES NON DECLARES DANS LES ALIMENTS POUR ENFANTS.....	6
2.2 JUSTIFICATION	6
2.3 RÉPARTITION DES ÉCHANTILLONS	7
2.4 LIMITES	8
2.5 MÉTHODES ANALYTIQUES	9
3 RÉSULTATS ET DISCUSSION.....	9
4 CONCLUSION	10
5 RÉFÉRENCES.....	12

Sommaire

Le Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires (PAASPA) vise à moderniser et à améliorer le système canadien de salubrité des aliments. Dans le cadre de l'initiative de surveillance accrue du PAASPA, des études ciblées servent à recueillir des données sur les dangers possibles que peuvent présenter les produits alimentaires.

Cette étude ciblée avait comme principaux objectifs d'acquérir des données de référence sur la présence et la quantité de sulfites non déclarés dans des aliments consommés couramment par les enfants, et de cerner des problèmes potentiels de salubrité alimentaire relativement à ces sulfites non déclarés dans des aliments.

Les sulfites sont employés comme additifs dans les produits alimentaires, à titre d'agents de conservation et de préservation de la couleur. Ces additifs peuvent aussi être présents en raison d'une contamination croisée lors de la fabrication (ex. un produit contenant des sulfites peut contaminer un produit qui n'en contient pas si les deux sont traités avec le même équipement). Des rappels ont déjà été effectués à cause du risque, pour la santé des personnes sensibles, de la présence de sulfites non déclarés dans des aliments. Les enfants représentent une sous-population sensible qui pourrait consommer des aliments contenant cet additif alimentaire d'usage courant. Cette étude a été conçue en complément d'autres études ciblées sur des allergènes dans des aliments consommés par les enfants.

Un total de 527 mélanges à pâte, produits de boulangerie, fruits en conserve, céréales, biscuits, desserts, aliments pour nourrissons et jus ont été analysés à la recherche de sulfites non déclarés. Onze échantillons contenaient des sulfites non déclarés, soit dix céréales et un mélange à pâte (ex. mélanges à gâteau, à muffin).

L'ACIA a réalisé un suivi de tous les échantillons positifs. Les mesures de suivi varient en fonction de l'importance du risque pour la santé. Les mesures peuvent comprendre une analyse plus poussée, un avis au producteur ou à l'importateur, des inspections de suivi, un échantillonnage ciblé supplémentaire, une étude sur la salubrité alimentaire (y compris une évaluation du risque pour la santé par Santé Canada) et un rappel de produits.

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 raison du nombre croissant de rappels de produits et des préoccupations manifestées au sujet de la salubrité des aliments. Cette initiative, le Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires et de consommation (PAASPAC), vise à moderniser et à renforcer le système canadien de salubrité des aliments, des produits de santé et de consommation. Le PAASPAC réunit plusieurs partenaires dont l'objectif est d'assurer la salubrité des aliments destinés aux Canadiens.

Le Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires (PAASPA) de l'ACIA est l'un des volets de l'initiative du PAASPAC du gouvernement.

Le but du PAASPA est d'identifier les risques pouvant se poser dans l'approvisionnement alimentaire, de limiter la probabilité de ces risques, d'améliorer les mesures de contrôle des aliments de provenance canadienne et importés, ainsi que d'identifier les importateurs et les fabricants de produits alimentaires.

Le PAASPA comporte douze principaux secteurs d'activités. L'un de ces secteurs, la cartographie des risques et la surveillance de base, a pour objectif principal de mieux identifier, évaluer et prioriser les dangers liés à la salubrité des aliments au moyen de la cartographie des risques, de la collecte d'information et de l'analyse des aliments vendus sur le marché canadien. Les études ciblées constituent un outil servant à réaliser des analyses afin de déterminer la présence et la gravité de dangers déterminés dans certains aliments.

Selon le cadre actuel de réglementation, certains produits (comme les produits de la viande) transigés à l'échelle internationale et interprovinciale sont réglementés par des lois particulières. Ces produits sont désignés comme des produits fabriqués dans des établissements agréés par le fédéral. Toujours selon ce cadre, les produits fabriqués dans des établissements non agréés par le fédéral comptent pour 70 % des aliments de provenance canadienne et importés qui sont régis exclusivement par la *Loi sur les aliments et drogues* et le *Règlement sur les aliments et drogues*. Les études ciblées portent principalement sur des produits fabriqués dans des établissements non agréés par le gouvernement fédéral.

1.2 Études ciblées

Les études ciblées servent à recueillir des données sur la présence potentielle de dangers précis dans divers aliments, et à apporter un complément aux activités régulières d'inspection et de surveillance de l'ACIA. Les études sont conçues pour répondre à des questions spécifiques. Les analyses ciblent souvent des types de produits et un segment particulier de la population (consommateurs ayant une allergie ou une intolérance).

Compte tenu du grand nombre de combinaisons possibles d'allergènes non déclarés et de produits alimentaires, il n'est pas possible, et il ne devrait pas être nécessaire, d'utiliser des études ciblées pour identifier et quantifier tous les risques liés aux allergènes dans les aliments. Pour déterminer les combinaisons d'aliments et de dangers qui sont susceptibles de présenter les risques les plus importants pour la santé et qui doivent faire l'objet d'études ciblées, l'ACIA s'appuie sur une multitude de sources : documents scientifiques, reportages dans les médias, analyses de l'environnement ou modèle fondé sur les risques élaboré par le Comité scientifique sur la salubrité des aliments (CSSA), un groupe d'experts en salubrité des aliments des gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux.

Cette étude ciblée portait sur la présence de sulfites non déclarés dans des aliments consommés couramment par les enfants, une sous-population sensible. Les produits analysés comprenaient des mélanges à pâte, des produits de boulangerie, des fruits en conserve, des céréales, des biscuits, des desserts, des aliments pour nourrissons et des jus. Des sulfites peuvent être ajoutés intentionnellement à ces types de produits à titre d'agents de conservation (pour en prévenir la détérioration) ou pour en préserver la couleur. Ces additifs peuvent aussi être présents en raison d'une contamination croisée lors de la fabrication (ex. un produit contenant des sulfites peut contaminer un produit qui n'en contient pas si les deux sont traités avec le même équipement).

Les renseignements recueillis par cette étude constituent des données de base sur la présence et la quantité de sulfites non déclarés, qui pourraient représenter un risque pour la santé des personnes sensibles aux sulfites, dans des aliments consommés couramment par les enfants.

1.3 Lois et règlements

La *Loi sur les aliments et drogues* est l'instrument juridique qui régit la vente d'aliments au Canada. La *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* stipule que l'ACIA a la responsabilité de faire respecter les restrictions sur la production, la vente, la composition et le contenu des aliments et des produits alimentaires, énoncées dans la *Loi sur les aliments et drogues* (LAD) et le *Règlement sur les aliments et drogues* (RAD).

La LAD et le RAD réglementent l'utilisation de sulfites dans les aliments. Les sulfites peuvent être ajoutés à certains aliments à titre d'agents de conservation, de correcteurs d'acidité, d'agents modificateurs de l'amidon, d'agents de blanchiment et d'agents de conditionnement des pâtes [1, 2].

Selon les connaissances scientifiques actuelles, jusqu'à une concentration de 10 parties par million (ppm) dans un produit alimentaire, les sulfites sont peu susceptibles de provoquer un effet indésirable chez une personne sensible à ces composés [3]. Cependant, si la quantité de sulfites dépasse les 10 ppm, il pourrait y avoir un danger pour les consommateurs sensibles.

Santé Canada a modifié le RAD pour améliorer l'étiquetage des aliments préemballés vendus au Canada en ce qui a trait aux allergènes prioritaires, aux sources de gluten et aux sulfites ajoutés [3]. Selon ces modifications, si la quantité de sulfites ajoutés à un produit alimentaire préemballé atteint ou dépasse 10 ppm, leur présence doit être indiquée sur l'étiquette du produit. Pour faciliter la compréhension des étiquettes de produits alimentaires, l'expression « agents de sulfatage » ou « sulfites » doit figurer sur l'étiquette du produit préemballé, dans la liste des ingrédients ou sous la mention « Contient » [2].

D'autres modifications au RAD obligent à déclarer la présence de sources de gluten et d'allergènes alimentaires sur l'étiquette d'aliments préemballés comportant une liste d'ingrédients si une protéine, une protéine modifiée ou une fraction protéique de la source de gluten ou de l'allergène alimentaire a été ajoutée au produit alimentaire. En raison de la complexité des changements requis à l'étiquetage et de la durée de conservation prolongée de certains aliments transformés, Santé Canada a accordé aux fabricants un délai de 18 mois, à compter de la date d'enregistrement des modifications réglementaires, pour apporter les changements nécessaires aux étiquettes. Les fabricants étaient donc tenus de se conformer au règlement modifié sur l'étiquetage concernant les allergènes alimentaires à partir du 4 août 2012 [3]. Les produits analysés pour la présente étude ont été échantillonnés avant et après l'entrée en vigueur du règlement modifié.

2 Précisions sur l'étude

2.1 Sulfites non déclarés dans les aliments pour enfants

Habituellement, les véritables réactions allergiques à un aliment sont déclenchées par l'exposition à des protéines allergènes. Toutefois, les sulfites étant des produits chimiques, une réaction indésirable à ces additifs alimentaires est considérée comme une sensibilité alimentaire non allergique. La sensibilité aux sulfites peut produire les mêmes symptômes potentiellement mortels que ceux d'une réaction allergique [4].

Selon les estimations, la sensibilité aux sulfites affecterait environ 200 000 personnes au Canada [3], et les asthmatiques seraient les plus à risque. Chez les personnes sensibles, la gravité de la réaction peut aller de légère à très grave, avec des symptômes comme des rougeurs au visage, de l'urticaire, des vomissements, un pouls rapide et l'évanouissement [3]. Chez les personnes sensibles, la consommation d'un produit alimentaire contenant moins de 10 ppm de sulfites est peu susceptible de provoquer de telles réactions indésirables [4].

D'autres études ont porté sur des allergènes non déclarés dans des aliments que consomment couramment les enfants, comme les préparations pour nourrissons, les céréales pour nourrissons, les premiers aliments en purée, ainsi que les aliments préemballés pouvant se trouver dans la boîte à lunch d'enfants plus âgés. Cette étude vient compléter les études ciblées antérieures et est axée sur la vérification de la présence de sulfites dans des aliments préemballés consommés couramment par des enfants, une sous-population sensible.

La sensibilité aux sulfites ne se guérit pas, et la meilleure stratégie pour les personnes sensibles ou celles qui choisissent des aliments pour une personne sensible consiste à éviter les sulfites. C'est pourquoi les sulfites doivent figurer sur l'étiquette (être déclarés) des produits alimentaires finis afin que le consommateur ait à sa disposition une information exacte et complète lorsqu'il choisit des aliments.

2.2 Justification

Pour la majorité des Canadiens, la présence de sulfites dans les aliments ne présente pas de danger pour la santé, mais chez les personnes sensibles, la consommation de sulfites peut représenter un risque grave pour la santé, voire un danger de mort. Dans certains aliments transformés, des sulfites sont ajoutés pour préserver la couleur, prolonger la durée de

conservation, prévenir la croissance de microorganismes, ainsi qu'à titre d'agents technologiques, anti-brunissement et de blanchiment d'amidons alimentaires.

Cette étude avait comme objectif premier de recueillir des données de base sur la présence et la quantité de sulfites non déclarés dans des aliments consommés couramment par des enfants. Ces derniers représentent une sous-population sensible susceptible de consommer des produits alimentaires contenant cet additif alimentaire d'usage courant. L'étude a été conçue pour compléter d'autres études ciblées sur des aliments consommés par les enfants. L'information obtenue donne une indication des risques possibles liés à la salubrité alimentaire découlant de la non-déclaration de sulfites employés dans des aliments comme les mélanges à pâte (ex. mélanges à gâteau, à muffin), les produits de boulangerie (muffins et gâteaux prêts à manger), les fruits en conserve, les céréales, les biscuits, les desserts (ex. flans, crème glacée, gélatine), les aliments pour nourrissons (purées prêtes à manger préemballées) et les jus.

2.3 Répartition des échantillons

Cette étude ciblait une variété d'aliments susceptibles d'être consommés par des enfants, notamment des mélanges à pâte (ex. mélanges à muffin, à gâteau, à biscuit), des produits de boulangerie (ex. muffins, gâteaux prêts à manger), des biscuits (p. ex. biscuits préemballés), des desserts (ex. gélatines aux fruits, flans, crème glacée), des fruits en conserve, des céréales, des aliments pour nourrissons (ex. purées de fruits et légumes préemballés, repas pour nourrissons à multiples ingrédients préemballés) et des jus. Les aliments échantillonnés pour l'étude ne comportaient pas de déclaration de la présence de sulfites, que ce soit dans la liste des ingrédients ou sous forme de mise en garde.

Les échantillons analysés ont été recueillis dans des commerces de détail situés dans 11 villes canadiennes entre avril 2012 et janvier 2013. Aucune marque particulière n'était ciblée, et en tout 527 échantillons ont été recueillis, selon leur disponibilité. Le tableau 1 illustre la répartition des échantillons par type de produit. Les échantillons de produits importés provenaient d'au moins 15 pays, en majorité des États-Unis.

Tableau 1. Répartition des échantillons par type de produit et par origine			
Type de produit	Produits d'origine canadienne	Produits importés	Produits d'origine non précisée*
Produits de boulangerie	10	15	28
Mélanges à pâte	1	29	14
Fruits en conserve	0	1	0
Céréales	41	122	66
Biscuits	3	2	8
Desserts	3	68	14
Aliments pour nourrissons (autres que céréales)	12	11	49
Jus	3	1	26
Total	73	249	205

*Origine non précisée concerne les échantillons pour lesquels le pays d'origine ne pouvait pas être déterminé à partir de l'étiquette ou des autres renseignements sur le produit.

2.4 Limites

Les 527 échantillons obtenus pour cette étude représentent un échantillon de petite taille, compte tenu de la quantité de produits offerts aux consommateurs canadiens partout au pays. Les échantillons recueillis ne sont pas nécessairement représentatifs de tous les aliments pour enfants disponibles à l'échelle nationale. Les produits analysés étaient des produits disponibles sur le marché de détail canadien. Certains des produits échantillonnés pour cette étude sont considérés comme des ingrédients ou doivent être préparés avant d'être consommés (ex. mélangés avec un liquide). Les résultats présentés découlent de l'analyse des produits alimentaires finis, tels qu'ils sont vendus, et non nécessairement comme ils seraient consommés.

Les données issues de cette étude visent à fournir un instantané du produit ciblé, pour faire ressortir, le cas échéant, des problèmes justifiant une étude plus poussée. Peu d'inférences ou de conclusions ont été tirées relativement au pays d'origine des échantillons.

2.5 Méthodes analytiques

Les échantillons de l'étude ciblée sur les sulfites non déclarés dans les aliments pour enfants ont été analysés par un laboratoire accrédité à la norme ISO 17025 pour l'analyse des aliments ayant une entente contractuelle avec le gouvernement du Canada. Le laboratoire a appliqué la méthode Monier-Williams optimisée (numéro de méthode 990-28) de l'« Association of Analytical Communities » (AOAC), méthode acceptée à l'échelle internationale. Les résultats inférieurs à 10 ppm sont en dehors de la fourchette de détection de la méthode et ne sont pas considérés comme fiables. Par conséquent, la limite de notification est de 10 ppm, et les résultats inférieurs à cette valeur sont considérés comme « non détectés ».

3 Résultats et discussion

Sur les 527 échantillons analysés dans cette étude, 11 présentaient une concentration de dioxyde de soufre supérieure à 10 ppm (11,5 à 25 ppm). Les aliments pour nourrissons, les fruits en conserve, les biscuits, les jus, les produits de boulangerie et les desserts n'ont produit aucun résultat positif. Parmi les 11 échantillons positifs, il y avait 10 céréales (concentrations variant de 11,5 à 25 ppm) et un mélange à pâte (16 ppm). Le tableau 2 décrit les produits contenant plus de 10 ppm de sulfites non déclarés.

Les échantillons ont été analysés tels que vendus, c'est-à-dire non préparés selon les instructions de l'emballage, le cas échéant (voir la section 2.4).

Tableau 2. Produits positifs pour les sulfites	
Type de produit	Quantité (ppm)
Mélanges à pâte – origine non précisée	
Mélange de pudding et de garniture pour tarte à saveur de banane	16
Céréales – Origine canadienne	
Müesli pomme et épices	12,5
Céréales – Origine importée	
Müesli fruits et noix	12,2
Gruau instantané, avoine et lin	12,2
Gruau chaud instantané	18,4
Céréales multigrains lin, bleuets et cannelle	18,9
Céréales de maïs	25
Céréales – Origine non précisée	
Céréales à l'avoine et au maïs	11,5
Carrés de céréales carrés de blé	13,1
Céréales de riz soufflé grillé	17,1
Céréales multigrains	19,1

Parmi les échantillons analysés, 2,0 % (5 sur 249) des échantillons de produits importés, 1,4 % (1 sur 73) des échantillons de produits canadiens et 2,4% (5 sur 205) des échantillons de produits d'origine non précisée contenaient des sulfites non déclarés. Le pourcentage de sulfites non déclarés dans les céréales (4,4 %) [10 échantillons sur 229] était plus élevé que dans les autres produits analysés (mélanges à pâte (2,3 %) [1 échantillon sur 44]).

4 Conclusion

L'analyse des 527 échantillons de cette étude visait à déterminer la présence de sulfites non déclarés dans des aliments couramment consommés par les enfants. De ce total, onze échantillons contenaient des sulfites non déclarés à une concentration supérieure à 10 ppm. Les céréales présentaient un pourcentage de sulfites non déclarés supérieur à celui des autres produits analysés.

Les sulfites doivent être déclarés sur l'étiquette d'un produit alimentaire préemballé comportant une liste des ingrédients et dans lequel la concentration de sulfites dépasse 10 ppm pour que les personnes sensibles puissent être informées de leur présence. Si les sulfites ne constituent pas un ingrédient ou une composante d'ingrédient ajouté intentionnellement, et que leur ajout ne peut pas être empêché par de bonnes pratiques de fabrication, le fabricant doit envisager d'inscrire une mise en garde sur l'étiquette.

L'ACIA a procédé au suivi des échantillons présentant des concentrations de sulfites supérieures à 10 ppm. Les mesures de suivi peuvent comprendre une enquête sur la salubrité des aliments, dont une évaluation du risque pour la santé par Santé Canada et un rappel, ou l'une des mesures suivantes : avis au fabricant ou à l'importateur, ou échantillonnage supplémentaire.

5 Références

1. Ministère de la justice Canada. (2014). *Loi sur les aliments et drogues*.
<http://laws.justice.gc.ca/fra/acts/F-27/>
2. Ministère de la justice Canada. (2014). *Règlement sur les aliments et drogues*.
http://laws.justice.gc.ca/fra/regulations/C.R.C.,_c._870/index.html
3. S. Canada, « ARCHIVÉ — Règlement modifiant le *Règlement sur les aliments et drogues*. (1220 — Étiquetage amélioré des sources d'allergènes alimentaires et de gluten et des sulfites ajoutés,» vol. 145, S. Canada, éd. Gazette du Canada, 2011.
4. S. Canada. (29 juillet 2012). *Sulfites - Un des dix allergènes alimentaires prioritaires* [en ligne] : http://hc-sc.gc.ca/fn-an/pubs/securit/2012-allergen_sulphites-sulfites/index-fra.php