



Études ciblées

RAPPORT

2013-2014

Allergènes



Présence d'arachides dans des aliments de collation munis d'une allégation « sans arachides »

N° du SGDDI : 6167838

Table des matières

Sommaire	2
1 Introduction.....	4
1.1 ÉTUDES CIBLÉES	4
1.2 LOIS, RÈGLEMENTS ET CODES DE PRATIQUES	5
2 Détails de l'étude.....	6
2.1 PRÉSENCE NON DÉCLARÉE D'ARACHIDES DANS DES ALIMENTS DE COLLATION MUNIS D'UNE ALLÉGATION « SANS ARACHIDES »	6
2.2 JUSTIFICATION	6
2.3 SÉLECTION DES ÉCHANTILLONS	7
2.4 LIMITES.....	7
3 Résultats et discussion.....	8
3.1 APERÇU DES RÉSULTATS DE L'ÉTUDE	8
3.2 RÉSULTATS SELON LA CATÉGORIE ET LE TYPE DE PRODUIT.....	8
3.2.1 <i>Chocolat</i>	8
3.2.2 <i>Biscuits</i>	9
3.2.3 <i>Barres-collations</i>	10
4 Conclusion	11
5 Références	12

Sommaire

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) utilise des études ciblées pour axer ses activités de surveillance sur les domaines présentant les risques les plus élevés. Les données recueillies dans le cadre de ces études servent à établir la priorité des activités de l'Agence en ce qui concerne les domaines les plus préoccupants tout en fournissant les preuves scientifiques nécessaires pour traiter les autres domaines. À l'origine, les études ciblées ont été lancées dans le cadre du Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires (PAASPA). Elles ont depuis été intégrées dans les activités de surveillance courante de l'ACIA en tant qu'outils utiles pour générer des données essentielles sur certains dangers liés aux aliments, cerner et caractériser les dangers nouveaux et émergents, soutenir l'analyse des tendances, déclencher ou améliorer l'évaluation des risques pour la santé humaine, évaluer la conformité aux règlements canadiens, mettre en lumière des problèmes de contamination possible et promouvoir la conformité.

Une grande variété de grignotines préemballées est offerte sur le marché canadien et comprennent des produits comme les produits de boulangerie, les barres de céréales ou de granola, le chocolat, les biscuits, les craquelins et les poudings. Dans certains cas, un allergène peut être présent dans des aliments préemballés à la suite d'une contamination croisée avant ou pendant la fabrication, ce qui pourrait être le signe de lacunes dans les bonnes pratiques de fabrication ou dans les mesures de contrôle des allergènes. La présence d'allergènes non déclarés dans un aliment peut représenter un risque grave, voire mortel, pour les personnes qui y sont sensibles ou allergiques. Certaines grignotines préemballées affichent sur leur étiquette une allégation relative à l'absence d'allergène. De telles allégations suggèrent que des mesures ont été prises par l'entreprise pour garantir que l'allégation est exacte et servent à rassurer les personnes souffrant d'allergie alimentaire ou les personnes qui en prennent soin.

Les principaux objectifs de cette étude ciblée étaient de recueillir des renseignements de base sur la présence et les concentrations d'arachides non déclarées dans les grignotines préemballées qui affichent sur leur étiquette une allégation relative à l'absence d'arachides, et de cerner de potentielles préoccupations en matière de salubrité des aliments pour les personnes allergiques aux arachides concernant la présence non déclarée d'arachides.

En tout, 989 échantillons ont été prélevés et analysés afin de détecter la présence d'arachides. Parmi les échantillons ciblés dans la présente étude, mentionnons les grignotines préemballées (chocolat, biscuits et barres-collations) dont l'étiquette affichait une allégation d'absence d'arachides.

Tous les 989 échantillons étaient exempts d'arachides. Étant donné qu'aucun échantillon n'a obtenu de résultats positifs quant à la présence d'arachides, il a été jugé inutile de prendre des mesures de suivi.

L'ACIA poursuivra ses activités de surveillance et informera la population et les intervenants de ses constatations.

1 Introduction

1.1 Études ciblées

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) surveille les aliments produits au pays et les aliments importés afin de déceler les dangers liés à la présence d'allergènes ou les risques d'origine microbiologique, chimique et physique. Pour assurer cette surveillance, on utilise notamment les études ciblées afin de tirer des renseignements de base sur les risques particuliers et enquêter sur les risques émergents. Les études ciblées font partie des activités principales de l'Agence parallèlement à d'autres stratégies de surveillance, dont le Programme national de surveillance des résidus chimiques (PNSRC), le Programme national de surveillance microbiologique (PNSM) et le Projet sur les aliments destinés aux enfants (PAE). Les études viennent s'ajouter à d'autres activités de surveillance de l'ACIA en ce sens qu'elles examinent les risques ou les aliments qui ne sont pas inclus dans les programmes de surveillance de façon routinière.

Les études ciblées servent à recueillir des renseignements sur la présence ou la prévalence possible de dangers dans des produits alimentaires en particulier. Ces études permettent de générer des données essentielles sur certains dangers liés aux aliments, de cerner et de caractériser les nouveaux dangers émergents, de soutenir l'analyse des tendances, de déclencher ou d'améliorer l'évaluation des risques pour la santé humaine, d'évaluer la conformité aux règlements canadiens, de mettre en lumière les problèmes de contamination possible et de promouvoir la conformité.

En raison du très grand nombre de combinaisons de dangers et de produits alimentaires, il n'est pas possible, et il ne devrait pas être nécessaire, d'utiliser des études ciblées pour recenser et quantifier tous les dangers présents dans les aliments. Pour déterminer les combinaisons aliment-danger qui peuvent poser le plus grand risque pour la santé, l'ACIA utilise plutôt une combinaison d'ouvrages scientifiques, de médias et/ou un modèle fondé sur les risques élaboré par le Comité des sciences sur la salubrité des aliments (CSSA), un groupe d'experts dans le domaine de la salubrité des aliments provenant des gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux.

L'aliment lui-même peut constituer un danger. En effet, un allergène alimentaire non déclaré, qui ne représente pas un danger pour la majorité de la population, peut toutefois s'avérer dangereux pour les personnes allergiques. La présente étude ciblée a permis de recueillir des renseignements de base sur la présence et la concentration non déclarées d'arachides dans des grignotines préemballées (en particulier du chocolat, des biscuits et des barres-collations) dont l'étiquette affichait une allégation d'absence d'arachide. Les produits échantillonnés ne faisaient pas mention d'arachides dans la liste d'ingrédients ni dans une mise en garde.

1.2 Lois, règlements et codes de pratiques

Les lois et les règlements particuliers applicables à la présente étude sont décrits ci-dessous.

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 qui sont énoncées dans la *Loi sur les aliments et drogues* (LAD) et le *Règlement sur les aliments et drogues* (RAD).

Le fait qu'un aliment préemballé affiche une liste d'ingrédients où 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 LAD¹, et de tels produits alimentaires peuvent faire l'objet de mesures réglementaires prises par l'ACIA.

Santé Canada a apporté des modifications au RAD afin de renforcer les exigences relatives à l'étiquetage des aliments préemballés vendus au Canada en ce qui a trait aux allergènes prioritaires, aux sources de gluten et aux sulfites. Certaines de ces modifications 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 2012². Les aliments analysés dans le cadre de la présente étude ont été échantillonnés après l'entrée en vigueur de la réglementation des étiquettes et, par conséquent, devaient être conformes à la nouvelle réglementation.

2 Détails de l'étude

2.1 Présence non déclarée d'arachides dans des aliments de collation munis d'une allégation « sans arachides »

Même si la présence non déclarée d'un allergène dans un aliment ne constitue pas un risque pour la santé pour la plupart des Canadiens, elle peut représenter un risque grave, voire mortel, pour les personnes qui y sont sensibles ou allergiques. Selon les estimations actuelles, les allergies alimentaires affecteraient jusqu'à 6 % des jeunes enfants et de 3 à 4 % des adultes dans les pays occidentaux³. Au Canada, une liste d'allergènes alimentaires précis qui sont responsables de la majorité des réactions allergiques graves a été établie par Santé Canada. Ces allergènes sont parfois désignés sous le nom d'allergènes prioritaires : œufs, lait, moutarde, arachides, fruits de mer (poisson, crustacés, mollusques), sésame, soja, sulfites, noix (amandes, noix du Brésil, noix d'acajou, noisettes, noix de macadam, pacanes, pignons, pistaches et noix de Grenoble) et blé. Les allergies aux arachides et aux noix sont responsables de la majorité des réactions allergiques graves d'origine alimentaire⁴. On estime que la prévalence des allergies confirmées aux arachides (et aux noix) dans la population canadienne varie approximativement de 0,6 % à 1 %, et que la prévalenceⁱ des allergies aux arachides est plus faible chez les adultes (0,26 %) que chez les jeunes enfants (1,03 %)^{5,6}.

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 figurer sur l'étiquette 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

Une grande variété de grignotines préemballées est offerte aux Canadiens. Elles comprennent des produits comme les produits de boulangerie, les barres de céréales ou de granola, le chocolat, les biscuits, les craquelins et les poudings. Dans certains cas, un allergène peut être présent dans des aliments préemballés à la suite d'une contamination croisée avant ou pendant la fabrication, ce qui pourrait être le signe de lacunes dans les bonnes pratiques de fabrication ou dans les mesures de contrôle des allergènes. Certaines grignotines affichent sur leur étiquette une allégation relative à l'absence d'allergène, suggérant que des mesures ont été prises par l'entreprise pour garantir que l'allégation

ⁱ En se basant sur les allergies signalées par les personnes elles-mêmes

est exacte et que le produit est véritablement exempt d'allergène, ce qui sert à rassurer les personnes souffrant d'allergie alimentaire ou les personnes qui en prennent soin.

Les enfants représentent une sous-population sensible, et la présente étude vient s'ajouter à d'autres études ciblées précédentes sur la présence non déclarée d'allergènes en axant l'analyse sur la présence d'arachides dans des aliments pouvant se trouver dans la boîte à lunch d'enfants plus âgés. La présente étude ciblée a permis de recueillir des renseignements de base sur la présence et la concentration non déclarées d'arachides dans des grignotines préemballées (en particulier le chocolat, les biscuits et les barres-collations) dont l'étiquette affichait une allégation d'absence d'arachide. Les produits échantillonnés ne faisaient pas mention d'arachides dans la liste d'ingrédients ni dans une mise en garde.

2.3 Sélection des échantillons

En tout, 989 échantillons d'aliments ont été prélevés à l'échelle nationale chez des détaillants de six villes canadiennes entre juin 2013 et mars 2014. Aucune marque particulière n'a été ciblée. La présente étude visait les grignotines préemballées dont l'étiquette affichait une allégation d'absence d'arachides.

Parmi les 989 échantillons prélevés pour l'étude, 287 étaient de provenance canadienne, 96 étaient des produits importés (la plupart des États-Unis) et 606 étaient des produits dont la provenance n'était pas précisée. La catégorie « Non précisé » désigne les échantillons pour lesquels le pays d'origine n'est pas indiqué sur l'étiquette du produit. Il est important de noter que les produits échantillonnés portaient souvent la mention « emballé dans le pays X », « importé pour l'entreprise A dans le pays Y » ou « fabriqué pour l'entreprise B dans le pays Z », et que même si les étiquettes respectent l'esprit de la norme réglementaire, elles ne précisent pas la véritable origine des ingrédients du produit. Seuls les produits dont l'étiquette indique clairement « produit de », « préparé en », « fabriqué en », « transformé en » et « fabriqué par » ont été considérés comme provenant d'un pays précis.

2.4 Limites

La présente étude ciblée visait à fournir un aperçu de la présence et des concentrations d'arachides dans des aliments choisis offerts aux consommateurs canadiens et à mettre en lumière certains produits méritant une étude plus approfondie. Le nombre limité d'échantillons analysés représente une petite partie des produits disponibles pour les consommateurs. Par conséquent, les résultats doivent être interprétés et extrapolés avec prudence. Peu de conclusions ont été tirées des données en ce qui concerne le pays d'origine (voir la section 2.3).

Puisque tous les produits alimentaires finis analysés dans le cadre de la présente étude ciblée étaient considérés prêts-à-manger, les résultats découlant de l'analyse représentent des échantillons de produits vendus ou offerts tels que sur le marché de détail canadien.

3 Résultats et discussion

3.1 Aperçu des résultats de l'étude

Les échantillons prélevés dans le cadre de l'étude ciblée sur la présence d'arachides dans des aliments de collation dont l'étiquette affiche une allégation d'absence d'arachides ont été analysés par un laboratoire d'analyse alimentaire agréé ayant conclu un contrat avec le gouvernement du Canada. Des trousseaux d'analyse pour la détection d'allergènes fondée sur la méthode ELISA disponibles dans le commerce ont été utilisées. Ces trousseaux sont fabriqués par diverses entreprises qui peuvent utiliser différents produits pour calibrer et normaliser leurs analyses. Par conséquent, il se peut que les résultats découlant des données générées par ces différentes trousseaux ne puissent être comparés directement entre eux. Pour éliminer ce problème, l'ACIA utilise généralement un facteur de conversion pour transposer les résultats obtenus en une unité de mesure commune (c.-à-d. la concentration de protéines allergènes solubles en parties par millions [ppm]). Les sections suivantes fournissent des précisions quant à l'interprétation des résultats de l'étude.

Tous les 989 échantillons étaient exempts d'arachides. Étant donné qu'aucun échantillon n'a obtenu de résultats positifs quant à la présence d'arachides, il a été jugé inutile de prendre des mesures de suivi.

Les sections suivantes présentent les résultats d'analyse à l'égard de la présence non déclarée d'arachides pour chaque type de produit.

3.2 Résultats selon la catégorie et le type de produit

3.2.1 *Chocolat*

Quatre types de produits de chocolat préemballés ont été échantillonnés dans le cadre de l'étude, et tous portaient une étiquette affichant une allégation d'absence d'arachides. Les 397 échantillons analysés incluaient du chocolat ou des tablettes de chocolat comprenant d'autres ingrédients (p. ex., noix, riz, caramel, menthe, crème, fondant, guimauve, gaufrette, etc.), du chocolat à cuisson, des tablettes de chocolat pur et des

pépites de chocolat. Tous les échantillons de chocolat étaient exempts d'arachides. Le tableau 1 donne un résumé des produits de chocolat analysés.

Tableau 1. Résumé des produits de chocolat préemballés

Type de produit	Produit d'origine canadienne	Produit importé	Non précisé*	Total
À cuisson – Noir	0	1	4	5
À cuisson – Fondue (Noir/Au lait)	9	0	0	9
Tablettes – Barre de chocolat	67	37	177	281
Tablettes – Noir, pur	6	4	12	22
Tablettes – Au lait, pur	26	4	18	48
Pépites – Noir, pur	3	0	0	3
Pépites – Au lait, pur	4	0	1	5
Pépites – Autre	0	21	3	24
Total	115	67	215	397

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

3.2.2 Biscuits

Plus de deux douzaines de types de produits de biscuits préemballés ont été échantillonnés dans le cadre de l'étude, et tous portaient une étiquette affichant une allégation d'absence d'arachides. Les 398 échantillons analysés incluaient des biscuits mous, fourrés, au beurre et des variétés saisonnières, dans un assortiment de saveurs. Tous les échantillons de biscuits étaient exempts d'arachides. Le tableau 2 donne un résumé des produits de biscuits analysés.

Tableau 2. Résumé des produits de biscuits préemballés

Type de produit	Produit d'origine canadienne	Produit importé	Non précisé*	Total
En forme d'animaux/à l'arrowroot/digestifs	9	0	16	25
Brownie/au chocolat/aux pépites de chocolat	28	9	71	108
Au beurre/sablés	4	0	10	14
Aux fruits/aux noix	10	0	20	30
Au gingembre	16	3	7	26
Graham/à la mélasse	4	0	18	22
À la guimauve	4	0	7	11
À l'avoine	3	1	11	15
Nature/pour le thé	2	1	12	15
Sandwich/fourrés	25	0	73	98
Aux épices/au sucre	13	3	5	21
À la vanille/enrobés/biscottis	2	1	10	13
Total	120	18	260	398

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

3.2.3 Barres-collations

Trois types de produits de barres-collations préemballés ont été échantillonnés dans le cadre de l'étude, et tous portaient une étiquette affichant une allégation d'absence d'arachides. Les 194 échantillons comprenaient des barres de céréales garnies de fruits (p. ex., pommes, bleuets, fraises, etc.), des barres granolas (souvent garnies de noix, de fruits séchés ou de chocolat, ou enrobées de chocolat) et des barres-collations ou des barres aux fruits (p. ex., barres de type pâte de fruits avec graines, friandises à la guimauve, collations à base de jus de fruit, etc.). Tous les échantillons de barres-collations étaient exempts d'arachides. Le tableau 3 donne un résumé des produits de barres-collations analysés.

Tableau 3. Résumé des produits de barres-collations préemballées

Type de produit	Produit d'origine canadienne	Produit importé	Non précisé*	Total
Barres – Céréales	7	0	17	24
Barres – Granola	36	5	94	135
Barres – Collations	6	6	20	32
Barres/collations aux fruits	3	0	0	3
Total	52	11	131	194

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

4 Conclusion

Cette étude ciblée a permis de recueillir des renseignements de base sur la présence et les concentrations d'arachides dans les aliments préemballés dont l'étiquette affiche une allégation d'absence d'arachides.

Dans le cadre de la présente étude, 989 échantillons d'aliments de collation préemballés (chocolat, biscuits et barres-collations) dont l'étiquette affichait une allégation d'absence d'arachides ont été prélevés et analysés aux fins de dépistage d'arachides. Tous les échantillons étaient exempts d'arachides. Étant donné qu'aucun échantillon n'a obtenu de résultats positifs quant à la présence d'arachides, il a été jugé inutile de prendre des mesures de suivi.

L'ACIA poursuivra ses activités de surveillance et informera la population et les intervenants de ses constatations.

5 Références

¹ Ministère de la Justice. *Loi sur les aliments et drogues* (L.R.C., 1985, ch. F-27). Partie I. Aliments. 5 (1). [En ligne]. Date de la dernière modification : 18 août 2014. Consulté le 20 août 2014 à l'adresse suivante : <http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/lois/f-27/index.html>.

² 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]. Publié en juin 2010. Consulté le 15 août 2014, <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/label-etiquet/allergen/proj1220-modifications-fra.php>.

³ Santé Canada. *Les allergies alimentaires et les intolérances alimentaires*. [En ligne]. Date de la dernière modification : 22 août 2012. Consulté le 20 août 2014, <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/allerg/index-fra.php>.

⁴ Al-Muhsen, S., Clarke, A.E., et Kagan, R.S. Peanut allergy: an overview. *JAMC : Journal de l'Association médicale canadienne*. 168 (12); (10 juin 2003): 1529.

⁵ Santé Canada. *Recherche relative à la prévalence des allergies et des intolérances alimentaires*. [En ligne – Archivé le 24 juin 2013]. Date de la dernière modification : 22 novembre 2010. Consulté le 20 août 2014, http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/allerg/res-prog/allergen_research-fra.php.

⁶ Soller, L., Ben-Shoshan, M., Harrington, D.W., Fragapane, J., Joseph, L., St-Pierre, Y., Godefroy, S.B., La Vieille, S., Elliott, S.J., et Clarke, A.E. Overall prevalence of self-reported food allergy in Canada. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*. Volume 130, no 4 (Octobre 2012): 986-988.