

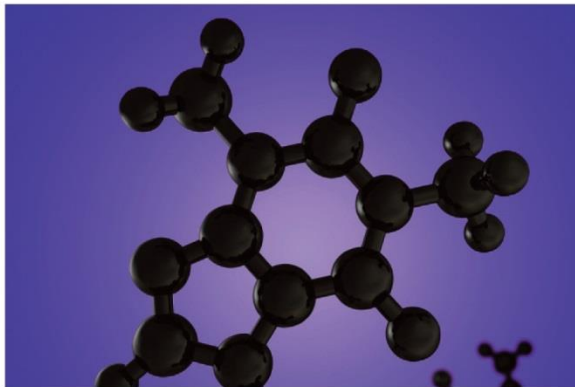


Enquêtes ciblées

RAPPORT

2013-2014

Allergènes



Présence non déclarée de lait dans les préparations pour nourrissons à base de soja

SGDDI 7511464

TABLE DES MATIÈRES

SOMMAIRE	3
1 INTRODUCTION.....	5
1.1 ENQUÊTES CIBLÉES	5
1.2 LOIS, RÈGLEMENTS ET CODES DE PRATIQUES	6
2 DÉTAILS DE L'ENQUÊTE	7
2.1 PRÉSENCE NON DÉCLARÉE DE LAIT DANS LES PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS À BASE DE SOJA	7
2.2 JUSTIFICATION	7
2.3 SÉLECTION DES ÉCHANTILLONS	8
2.4 LIMITES	9
3 RÉSULTATS ET DISCUSSION	9
3.1 APERÇU DES RÉSULTATS DE L'ENQUÊTE	9
4 CONCLUSION.....	11
5 RÉFÉRENCES.....	13

Sommaire

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) se sert d'enquêtes ciblées afin de concentrer ses activités de surveillance dans les domaines présentant les risques les plus élevés. Les données recueillies grâce à ces enquêtes permettent à l'Agence d'établir ses priorités en matière d'activités afin de cibler les domaines qui suscitent les plus grandes préoccupations, elles fournissent en outre des preuves scientifiques permettant de résoudre des questions moins préoccupantes. Ces enquêtes ciblées, menées à l'origine dans le cadre du Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires (PAASPA), font partie des activités de surveillance régulières de l'ACIA et constituent un outil précieux grâce auquel il est possible de recueillir des données essentielles sur certains risques d'origine alimentaire, de déterminer et caractériser les risques nouveaux et émergents, de guider l'analyse des tendances, de déclencher et approfondir les évaluations du risque sur la santé humaine, d'évaluer la conformité aux règlements canadiens, de mettre en lumière des problèmes potentiels de contamination et de promouvoir la conformité.

Les principaux objectifs de la présente enquête étaient de recueillir des données de surveillance de base sur la présence non déclarée de lait et les concentrations de lait dans les préparations pour nourrissons à base de soja, et de cerner les éventuels problèmes liés à l'innocuité des aliments contenant du lait non déclaré chez les personnes allergiques ou sensibles au lait.

Un large éventail de préparations pour nourrissons à base de soja est offert sur le marché canadien. Dans certains cas, la présence non déclarée de lait dans ces produits peut se retrouver dans ces produits en raison d'un étiquetage incomplet ou d'une contamination croisée survenue avant ou pendant la fabrication du produit final, ce qui pourrait indiquer une défaillance des bonnes pratiques de fabrication ou de contrôle des allergènes. La présence non déclarée d'un allergène dans un aliment peut représenter un risque grave ou fatal chez les sujets allergiques ou hypersensibles.

Aux fins de cette enquête, 199 échantillons de préparations pour nourrissons à base de soja ont été prélevés et analysés pour la présence de protéines de lait, notamment la bêta-lactoglobuline et la caséine. Les préparations pour nourrissons à base de soja échantillonnées dans le cadre de cette enquête comprenaient des produits en poudre et des concentrés liquides dont la liste d'ingrédients ne faisait pas mention de lait. Tous les échantillons portaient au moins une mention indiquant que le produit ne contenait pas de lait (p. ex., sans lactose, sans produits laitiers ou protéines de lait, recommandé pour les bébés qui ne peuvent consommer des produits à base de lait). Une mise en garde indiquant que le produit avait été fabriqué avec de l'équipement aussi utilisé dans la transformation de produits laitiers figurait sur 111 (55,8 %) des échantillons. Deux de ces échantillons (1,8 %) ont donné des

résultats positifs pour la présence de caséine; les deux échantillons étaient du même lot de production. La présence de lait n'a été détectée dans aucun des 88 autres échantillons.

L'ACIA a évalué les deux résultats positifs, en tenant compte du fait que les concentrations mesurables de lait non déclaré ne présentent pas nécessairement de risques pour le consommateur. L'ACIA a lancé les mesures de gestion du risque qui s'imposaient en se basant sur les évaluations des risques pour la santé effectuées par Santé Canada. Les mesures peuvent comprendre la notification du producteur ou de l'importateur, des inspections de suivi, d'autres échantillonnages dirigés, des investigations sur la salubrité des aliments et le rappel de produits.

L'ACIA continuera d'exercer ses activités de surveillance et diffusera ses conclusions au public canadien et aux autres intervenants.

1 Introduction

1.1 Enquêtes ciblées

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) surveille les aliments canadiens et les aliments importés pour pouvoir déceler les éventuels risques allergéniques, microbiologiques, chimiques et physiques. L'un des outils servant à assurer cette surveillance est l'enquête ciblée, celle-ci constitue un moyen de recueillir des données de référence concernant des dangers précis et d'examiner les risques émergents. Les enquêtes ciblées font partie des principales activités de l'Agence, au même titre que d'autres stratégies de surveillance, telles que 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). Ces études ciblées sont complémentaires aux autres activités de surveillance de l'ACIA puisqu'elles portent sur les risques et les aliments qui ne sont pas systématiquement visés par ces programmes de surveillance.

Les études ciblées servent à recueillir des données sur la présence possible ou la prévalence de dangers quant à des produits alimentaires donnés. Grâce à ces enquêtes, il est possible d'obtenir des données essentielles concernant certains dangers en matière de produits alimentaires, de déterminer ou de caractériser les dangers nouveaux ou émergents, de guider l'analyse des tendances, de déclencher ou d'approfondir les évaluations du risque sur la santé humaine, d'évaluer la conformité aux règlements canadiens, de mettre en lumière des problèmes potentiels de contamination et d'avoir une influence sur l'élaboration de stratégies en matière de gestion du risque, au besoin.

En raison du très grand nombre possible de combinaisons « risque-produit alimentaire », il n'est pas possible, ni non plus nécessaire, de faire des enquêtes ciblées pour identifier et quantifier tous les risques que pourraient poser les produits alimentaires. Pour cerner les combinaisons produit alimentaire-risque posant les plus grands risques potentiels pour la santé, l'ACIA se base sur une variété de documents scientifiques, de rapports dans les médias ou de modèles basés sur les risques élaborés par le Comité des sciences sur la salubrité des aliments (CSSA), un groupe d'experts en la matière au niveau fédéral, provincial ou territorial.

Certains risques prennent la forme d'un aliment, c'est-à-dire d'un ingrédient qui ne pose pas de risque pour la majorité de la population, mais qui peut être dangereux pour les personnes allergiques. Cette enquête ciblée fournit des renseignements de base sur la présence non déclarée de lait et les concentrations de lait dans diverses préparations pour nourrissons à base de soja. Les produits échantillonnés ne contenaient pas de lait ou d'ingrédients laitiers; toutefois, plus de la moitié des échantillons portaient une mention indiquant que le produit avait été fabriqué avec de l'équipement aussi utilisé dans la transformation de produits laitiers.

1.2 Lois, règlements et codes de pratiques

Les lois et les règlements qui s'appliquent à cette 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, énoncées dans la *Loi sur les aliments et drogues* (LAD) et le *Règlement sur les aliments et drogues* (RAD).

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. Ainsi, les fabricants ont dû se conformer aux modifications apportées à la réglementation sur l'étiquetage des allergènes alimentaires du Canada lorsqu'elle est entrée en vigueur le 4 août 2012¹. Les produits alimentaires analysés dans le cadre de la présente enquête ont été échantillonnés après l'entrée en vigueur de cette modification, et en conséquence, ils devaient respecter la nouvelle réglementation.

De plus, le fait de ne pas déclarer la présence possible d'allergènes résultant d'une contamination croisée peut constituer une contravention au paragraphe 5 (1) de la LAD², et les produits alimentaires concernés peuvent donc être soumis aux mesures réglementaires prises par l'ACIA.

Santé Canada a énoncé que les aliments allégués « sans gluten » préparés conformément aux bonnes pratiques de fabrication et dont le taux de gluten résultant de la contamination croisée ne dépasse pas 20 parties par million (ppm) ne constitueraient pas un risque pour la santé des personnes atteintes de la maladie cœliaque et satisferait aux exigences énoncées à l'article B.24.018 du RAD^{3, 4}.

2 Détails de l'enquête

2.1 Présence non déclarée de lait dans les préparations pour nourrissons à base de soja

Pour la plupart des Canadiens, la présence non déclarée d'allergènes dans des aliments ne constitue pas un risque pour la santé, mais elle peut représenter un risque grave, voire fatal, pour les personnes qui y sont allergiques ou hypersensibles. Selon les estimations actuelles, les allergies alimentaires affecteraient jusqu'à 6 % des jeunes enfants et de 3 à 4 % des adultes dans les pays occidentaux⁵. Au Canada, la liste précise des allergènes alimentaires responsables de la majorité des réactions allergiques graves, a été dressée par Santé Canada. Ces allergènes, parfois désignés par le terme « allergènes prioritaires », sont les œufs, le lait, la moutarde, les arachides, les fruits de mer (poisson, crustacés, mollusques), les graines de sésame, le soja, les sulfites, les noix (amandes, noix du Brésil, cajous, noisettes, noix macadamia, pacanes, noix de pin, pistaches et noix de Grenoble) et le blé.

L'allergie au lait (qui est différente de l'intolérance au lactose) est l'une des allergies alimentaires les plus courantes chez les enfants⁸. Le lait de vache contient deux types de protéines allergènes importantes : la caséine et la bêta-lactoglobuline (cette dernière se retrouve dans le lactosérum). Ces protéines sont semblables à celles retrouvées dans le lait d'autres animaux (p. ex., chèvre, brebis, bufflonne). Ainsi, les personnes qui sont allergiques au lait de vache réagiront peut-être également aux autres types de lait⁹. Le taux de prévalence des personnes qui se disent allergiques au lait dans la population canadienne est estimé à environ 2 %⁷, et cette allergie se résorbe souvent chez les enfants au bout de quelques années⁸.

À l'heure actuelle, il n'y a aucun remède contre les allergies alimentaires. La meilleure stratégie pour une personne allergique, ou pour la personne qui choisit les aliments d'une personne allergique, consiste à éviter les allergènes susceptibles de déclencher une réaction indésirable. Les allergènes doivent donc être indiqués correctement sur l'étiquette pour que l'information dont les consommateurs disposent lorsqu'ils choisissent des produits alimentaires préemballés soit complète et exacte.

2.2 Justification

Un large éventail de préparations pour nourrissons à base de soja est offert aux Canadiens. Dans certains cas, la présence non déclarée de lait dans de tels aliments peut être présente dans ces produits alimentaires du fait d'une contamination croisée qui se serait produite avant ou pendant la production, ce qui indiquerait une rupture dans les bonnes pratiques de fabrication ou dans le contrôle des allergènes. L'étiquette de certains aliments courants porte la mention

« sans allergènes », ce qui sous-entend que des mesures ont été prises par l'entreprise pour s'assurer que l'aliment ne contient effectivement pas d'allergènes et rassure, jusqu'à un certain point, le sujet allergique ou hypersensible ou la personne qui prend soin de celui-ci. Les préparations pour nourrissons à base de soja ont été ciblées, puisqu'elles sont souvent la principale ou la seule source de nourriture pour les nourrissons souffrant d'une allergie au lait ou d'une intolérance au lactose.

La présente enquête complète les enquêtes ciblées antérieures portant sur les allergènes non déclarés et elle offre des données de référence sur la présence non déclarée de lait et les concentrations de lait dans les préparations pour nourrissons à base de soja qui sont offertes sur le marché canadien. Les données recueillies permettront de déterminer si la présence non déclarée de lait dans les préparations pour nourrissons à base de soja constitue une source de préoccupation en matière de salubrité des aliments.

2.3 Sélection des échantillons

Au total, 199 échantillons de préparations pour nourrissons à base de soja ont été prélevés dans des magasins de détail dans six villes canadiennes entre août 2013 et mars 2014. Aucune marque particulière n'a été ciblée.

Les 199 échantillons analysés comprenaient 161 produits importés et 38 produits dont l'origine n'était pas précisée (c.-à-d. produits canadiens ou importés). Des 161 produits importés, 129 provenaient des États-Unis; l'étiquette des 32 autres ne précisait pas le pays d'origine (tableau 1). En général, la mention « pays d'origine non précisé » renvoie aux échantillons dont l'origine n'est pas indiquée sur l'étiquette du produit. Il est important de noter que l'étiquette des échantillons portait souvent la mention « emballé dans le pays X », « importé pour l'entreprise A dans le pays Y » ou « préparé pour l'entreprise B dans le pays Z ». Bien que l'étiquette puisse satisfaire à l'esprit de la norme réglementaire, elle ne précise pas l'origine réelle des ingrédients du produit. Seuls les produits dont l'étiquette portait une mention claire du type « Produit de », « Préparé en », « Fait en », « Traité en » ou « Fabriqué par » ont été considérés comme provenant d'un pays en particulier. Le tableau 1 illustre la répartition des échantillons prélevés dans le cadre de cette enquête selon le pays d'origine (d'après les renseignements figurant sur l'étiquette).

Tableau 1. Répartition des échantillons de préparations pour nourrissons à base de soja par type et par pays d'origine

Type de préparation	Importé ou canadien	Pays d'origine	Total
Concentré liquide	Importé	États-Unis	75
Poudre	Importé	États-Unis	54
		Non précisé	32
	Non précisé	Non précisé	38
Total			199

*La catégorie « Non précisé » désigne les échantillons pour lesquels le pays d'origine n'a pu être déterminé d'après les renseignements figurant sur l'étiquette. Des 70 échantillons d'origine non précisée, 32 portaient une mention indiquant qu'ils étaient importés.

2.4 Limites

Cette enquête ciblée vise à donner un aperçu de la présence non déclarée de lait et des concentrations de lait dans certaines préparations pour nourrissons à base de soja offertes aux consommateurs canadiens. Le nombre limité d'échantillons analysés représente une petite partie des produits offerts aux consommateurs. Par conséquent, les résultats doivent être interprétés et extrapolés avec prudence. Peu d'inférences et de conclusions ont été tirées sur les données en ce qui a trait au pays d'origine (voir la section 2.3).

Les analyses ont porté sur des produits tels que offerts sur le marché de détail canadien. Les échantillons ont été analysés tels quels, c'est-à-dire que les préparations concentrées n'ont pas été préparées selon les directives figurant sur l'emballage.

3 Résultats et discussion

3.1 Aperçu des résultats de l'enquête

Les échantillons de l'étude ciblée sur la présence non déclarée d'allergènes et de gluten dans des biscuits ont été analysés par un laboratoire d'analyse des aliments accrédité selon la norme ISO 17025 lié par contrat au gouvernement du Canada. Des trousse de détection des allergènes fondées sur la méthode ELISA qui sont offertes sur le marché ont été utilisées pour effectuer les analyses. Ces trousse sont fabriquées par diverses entreprises qui peuvent utiliser des matériaux différents pour calibrer et normaliser leurs tests. Conséquemment, les résultats générés à l'aide de ces diverses trousse ne peuvent pas nécessairement être comparés les uns aux autres. Pour pallier le problème, l'ACIA convertit généralement les résultats en une unité de mesure commune (p. ex. la concentration d'une protéine d'allergène soluble en parties par million [ppm]) en appliquant un facteur de conversion. Les détails pertinents à l'interprétation des résultats de l'enquête se trouvent dans les sections ci-dessous.

Aucun échantillon de préparation pour nourrissons à base de soja analysé n'avait du lait dans la liste d'ingrédients. Tous les échantillons portaient au moins une mention indiquant que le produit ne contenait pas de lait (p. ex., sans lactose, sans produits laitiers ou protéines de lait, recommandé pour les bébés qui ne peuvent consommer des produits à base de lait). Une mise en garde indiquant que le produit avait été fabriqué avec de l'équipement aussi utilisé dans la transformation de produits laitiers figurait sur 111 (55,8 %) des échantillons. Deux de ces échantillons (1,8 %) ont donné des résultats positifs pour la présence de caséine (tableaux 2 et 3). La présence de lait n'a été détectée dans aucun des 88 autres échantillons.

Les deux échantillons qui ont donné des résultats positifs étaient des préparations en poudre de la même marque et du même type et provenaient du même lot de production. L'étiquette de ces produits indiquait qu'ils étaient libres de protéines de lait et qu'ils ne contenaient aucun ingrédient laitier. De plus, les deux échantillons portaient une mise en garde indiquant que le produit avait été fabriqué avec de l'équipement aussi utilisé dans la transformation de produits laitiers. Ni l'un ni l'autre de ces échantillons n'a donné des résultats positifs pour la présence de bêta-lactoglobuline.

Tableau 2. Répartition des préparations pour nourrissons à base de soja par type de produit et par présence d'une mise en garde sur l'étiquette

Type de produit	Poudre	Concentré liquide	Total
Sans mise en garde concernant les produits laitiers	63	25	88
Avec mise en garde concernant les produits laitiers	61	50	111
Total	124	75	199

Tableau 3. Concentrations de protéines de lait solubles (bêta-lactoglobuline et caséine) détectées dans les préparations pour nourrissons à base de soja

Type de produit	Description de l'échantillon	Pays d'origine	Protéine de lait soluble (ppm)	
			Bêta-lactoglobuline (BLG)	Caséine
Poudre	Préparation pour nourrissons au soja avec fer, 0-12 mois	États-Unis	0	0,8
Poudre	Préparation pour nourrissons au soja avec fer, 0-12 mois	États-Unis	0	1,0

L'ACIA a évalué les deux résultats positifs, tout en tenant compte du fait que les taux de gluten ou d'allergènes non déclarés détectables ne présentent pas nécessairement de risques pour le consommateur. L'ACIA a lancé les mesures de gestion du risque qui s'imposaient en se basant sur les évaluations des risques pour la santé effectuées par Santé Canada. Les mesures peuvent comprendre la notification du producteur ou de l'importateur, des inspections de suivi, d'autres échantillonnages dirigés, des investigations sur la salubrité des aliments et le rappel de produits.

Étant donné les concentrations de caséine présentes dans ces produits, il est difficile de déduire la source du lait. La présence d'une mention indiquant que le produit a été fabriqué avec de l'équipement aussi utilisé dans la transformation de produits laitiers est considérée comme une mise en garde concernant la présence de lait. Les sources potentielles de lait non déclaré dans les produits sont la contamination croisée survenue avant ou pendant la fabrication, ou l'ajout intentionnel.

4 Conclusion

Cette enquête ciblée a permis d'obtenir des renseignements de base sur la présence non déclarée de lait et les concentrations de lait dans les préparations pour nourrissons à base de soja qui sont offertes aux consommateurs sur le marché canadien.

Au total, 199 échantillons de préparations pour nourrissons à base de soja ont été prélevés et analysés pour la présence de protéines de lait, notamment la bêta-lactoglobuline et la caséine. Les produits échantillonnés comprenaient des produits en poudre et des concentrés liquides pour divers âges et diverses étapes et tous les échantillons portaient au moins une mention indiquant que le produit ne contenait pas de lait (p. ex., sans lactose, sans produits laitiers ou

protéines du lait, recommandé pour les bébés qui ne peuvent consommer des produits à base de lait). Une mise en garde concernant la présence de produits laitiers figurait sur 111 (55,8 %) des échantillons; deux de ces échantillons (1,8 %) ont donné des résultats positifs pour la présence de caséine. La présence de lait n'a été détectée dans aucun des 88 autres échantillons.

L'ACIA a évalué les deux résultats positifs, en tenant compte du fait que les concentrations mesurables de lait non déclaré ne présentent pas nécessairement de risques pour le consommateur. L'ACIA a lancé les mesures de gestion du risque qui s'imposaient en se basant sur les évaluations des risques pour la santé effectuées par Santé Canada. Les mesures peuvent comprendre la notification du producteur ou de l'importateur, des inspections de suivi, d'autres échantillonnages dirigés, des investigations sur la salubrité des aliments et le rappel de produits.

5 Références

1. 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*. 2010 [consulté le 9 mars 2015]; accessible à l'adresse suivante : <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/label-etiquet/allergen/proj1220-modifications-fra.php>.
2. Ministère de la Justice. *Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. 1985, ch. F-27) Partie I. Aliments. 5(1)*. [consulté le 9 mars 2015]; accessible à l'adresse suivante : <http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/lois/f-27/index.html>.
3. Santé Canada. *Les allergies alimentaires et les intolérances alimentaires*. [consulté le 11 mars 2015]; accessible à l'adresse suivante : <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/allerg/index-fra.php>.
4. S.H. Sicherer et H.A. Sampson, *Food Allergy*. *J Allergy Clin Immunol*, 2006. **117**(2) : p. S470-S475.
5. Santé Canada. *Lait - Un des dix allergènes alimentaires prioritaires*. 2012 [consulté le 9 mars 2015]; accessible à l'adresse suivante : http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/pubs/securit/2012-allergen_milk-lait/index-fra.php.
6. L. Soller, et al., *Overall prevalence of self-reported food allergy in Canada*. *J Allergy Clin Immunol*, 2012. **130**(4) : p. 986-988.