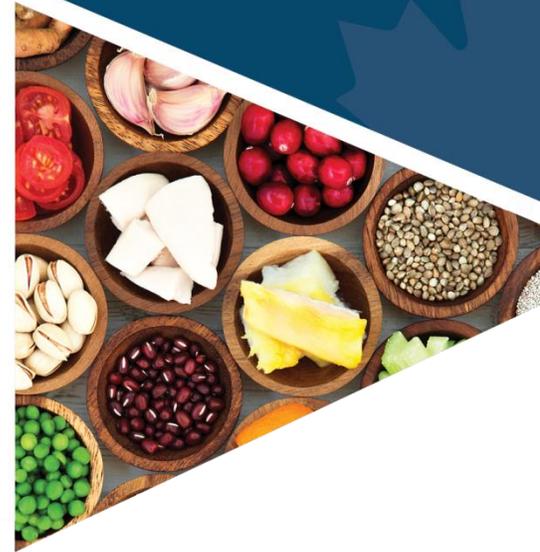




# ÉTUDES CIBLÉES SUR LES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

Présence de noix non déclarée  
dans les produits sans noix



## En quoi consistent les études ciblées?

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) surveille les aliments vendus aux Canadiens pour s'assurer qu'ils soient conformes aux normes canadiennes et pour déceler tous nouveaux risques pour la santé avant qu'ils ne posent problème. La surveillance active de la salubrité des aliments est effectuée de nombreuses manières, dont les études ciblées.

Les études ciblées fournissent des renseignements sur les risques alimentaires qui ne font habituellement pas partie des programmes de surveillance réguliers de l'ACIA. Ces études contiennent des données utilisées pour confirmer la salubrité alimentaire, identifier les dangers potentiels émergents et fournir de nouveaux renseignements et de nouvelles données pour les catégories alimentaires, là où ils pourraient être limités ou non existants. Elles sont utilisées par l'ACIA pour cibler la surveillance sur des domaines à risque élevé. Elles peuvent également faciliter l'identification de n'importe quelle tendance qui se manifeste et fournissent des renseignements sur la façon dont les fabricants se conforment à la réglementation canadienne.

Les études ciblées peuvent, au mieux, être divisées en classes de risques alimentaires. Parmi ceux-ci figurent les allergènes alimentaires, les contaminants et les résidus chimiques, et les dangers microbiologiques. Étant donné le grand nombre de combinaisons d'allergènes et d'aliments possibles, il est impossible d'utiliser les études ciblées pour identifier et quantifier tous les risques alimentaires. Pour déterminer les combinaisons aliment-danger posant les risques les plus élevés, l'ACIA consulte la documentation scientifique, les reportages médiatiques, les renseignements sur les risques, et obtient des renseignements de la part d'un certain nombre d'experts fédéraux, provinciaux et territoriaux dans le domaine de la salubrité des aliments.

## Quelles sont les priorités du Canada en matière d'allergènes alimentaires?

Les allergènes alimentaires sont des protéines alimentaires qui peuvent causer une réaction du système immunitaire chez certaines personnes. Les allergènes alimentaires prioritaires sont les protéines alimentaires les plus communes associées à des réactions allergiques graves, ou à des réactions de type allergique au Canada. Parmi ces allergènes figurent les arachides, les noix, le sésame, les fruits de mer, les œufs, les produits laitiers, le soya, la moutarde, les sulfites, le blé et les céréales contenant du gluten.

Le présent rapport présente les résultats d'une étude sur les allergènes qui a été réalisée pour se pencher sur les quantités de noix présentes dans les produits alimentaires étiquetés comme étant sans noix.

## Pourquoi se préoccuper des allergènes?

Les allergies alimentaires peuvent toucher les personnes de tous les âges, mais elles sont particulièrement communes chez les enfants. Les allergènes alimentaires peuvent représenter un risque grave, voire mortel, pour les personnes allergiques. Les réactions aux allergènes alimentaires dépendent de la sensibilité de la personne et vont de légères à graves, et peuvent même mettre la vie en danger. Fait intéressant à souligner, le degré de réaction peut varier d'une journée à l'autre. Cela rend essentiels l'identification et l'étiquetage appropriés des allergènes sur les produits alimentaires par le fabricant.

Les allergènes peuvent être trouvés dans les aliments de par leur présence dans les ingrédients bruts, ou ils peuvent être ajoutés de façon accidentelle le long de la chaîne de production alimentaire, par contamination croisée. Quelle que soit l'origine des allergènes, l'industrie doit veiller à ce que les aliments produits soient sans danger pour la consommation humaine, en se conformant à la réglementation canadienne applicable ou en maintenant des niveaux aussi bas qu'il soit raisonnablement possible d'atteindre.

Les études ciblées, comme celle-ci, produisent des renseignements sur la présence et les quantités d'allergènes prioritaires dans les aliments.

## Pourquoi avons-nous réalisé cette étude?

Environ 7 % des Canadiens s'auto-déclarent comme ayant au moins une allergie alimentaire, mais on prévoit un nombre moindre d'allergies alimentaires diagnostiquées par un professionnel de la santé<sup>1</sup>. On croit que la prévalence des allergies alimentaires est en croissance, particulièrement chez les enfants. On estime que les allergies alimentaires touchent jusqu'à 5 % des adultes, mais jusqu'à 8 % des enfants des pays développés<sup>2</sup>.

L'objectif principal de cette étude était de recueillir des données de base sur la présence non déclarée et la concentration d'amandes et de noisettes dans les produits avec mention sans noix. Parmi ceux-ci figuraient, entre autres, les collations (muffins, craquelins), les desserts (crème glacée, biscuits, chocolat), et les repas (soupe, ragoût, pâtes). Tous les produits ont été analysés « tels que vendus », ce qui signifie qu'ils n'ont pas été préparés selon les directives du fabricant (c'est-à-dire de la façon dont ils sont habituellement consommés).

# Ce que nous avons testé

Les échantillons ont été recueillis dans des magasins de détail de mai 2014 à avril 2015. Au total, des échantillons ont été prélevés pour 1 010 produits alimentaires, dont :

582 produits cultivés ou produits au Canada

371 produits importés (en provenance de 18 pays)

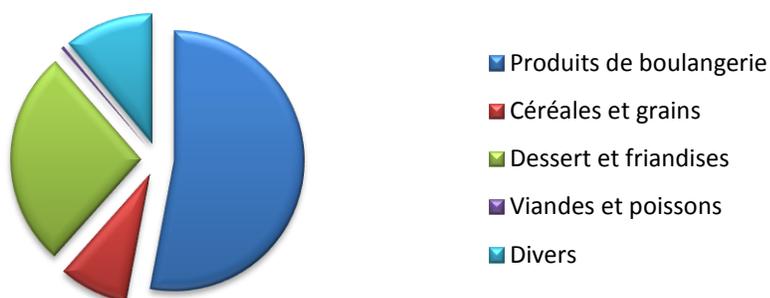
57 produits dont il a été impossible de déterminer le pays d'origine à partir de l'étiquette ou de l'information sur le produit

**Figure 1** : Répartition relative des échantillons d'origine nationale ou d'importation recueillis pour cette étude.



Remarque : La figure 1 ne comprend pas les échantillons d'origine inconnue, ou les échantillons dont l'origine n'a pas pu être déterminée avec certitude absolue.

**Figure 2** : Répartition relative des types d'échantillons recueillis pour la présente étude



# Comment avons-nous procédé?

Les échantillons ont été recueillis dans les magasins de six villes canadiennes et ont été analysés dans la condition dans laquelle ils ont été achetés.

Parmi les aliments échantillonnés dans le cadre de cette étude figurait tout produit préemballé avec une mention « sans noix » sur l'étiquette. Les produits étaient exclus de l'étude si l'une ou l'autre des noix suivantes étaient comprises dans la liste d'ingrédients : amandes, noix du Brésil, noix de cajous, noisettes, noix de macadam, pacanes, noix de pin, pistaches ou noix de Grenoble. Les aliments portant la mention « Peut contenir » ou toute autre mise en garde étaient également exclus de l'étude.

Bien que tous les taux d'allergènes non déclarés détectables ne posent pas nécessairement de risque pour les consommateurs, tous les résultats positifs ont été évalués par l'ACIA. L'ampleur des mesures de suivi est fondée sur la gravité de la contamination et les risques pour la santé qui en résultent, tels que déterminés par une évaluation des risques. Les mesures pourraient comprendre l'analyse d'un plus grand nombre d'échantillons, et aller jusqu'à l'inspection des installations où le produit a été traité ou vendu. Les mesures de suivi entraîneront potentiellement le rappel du produit du marché canadien.

## Ce que nous avons découvert

Environ 1 000 échantillons ont été analysés dans le cadre de cette étude, et un seul d'entre eux a été considéré comme positif à l'égard des amandes.

**Tableau 1 :** Sommaire des résultats de l'étude par type de produit – échantillons avec allergènes non déclarés

Catégorie	Total des échantillons analysés	N <sup>bre</sup> de positifs Noisettes	Quantité (ppm)	N <sup>bre</sup> de positifs Amandes	Quantité (ppm)
Produits de boulangerie	535	0		0	
Céréales et grains	87	0		0	
Desserts et friandises	273	0		1	0,7
Viandes et poissons	4	0		0	

<b>Divers</b>	<b>111</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Total</b>	<b>1 010</b>	<b>0</b>	<b>1</b>

Remarque : Pour obtenir des renseignements détaillés sur les types de produits dans chaque catégorie, consulter l'annexe 1.

## Que disent les résultats?

Cette étude a généré de nouvelles données sur la concentration naturelle d'amandes et de noisettes dans les échantillons d'aliments préemballés présentant une mention « sans noix ». D'après cette étude, l'occurrence de deux noix allergènes non déclarées (amandes et noisettes) dans une variété d'aliments préparés était presque nulle. Un seul échantillon a été identifié avec un résultat positif confirmé dans le cadre de la présente étude, avec une quantité établie à 0,7 ppm. Les données ont été transmises au Bureau de la salubrité et des rappels d'aliments, au sein de l'ACIA, et une enquête sur la salubrité alimentaire a été réalisée. Celle-ci a mené à un

rappel du produit du marché.

### QUE SIGNIFIE PARTIES PAR MILLION (PPM)?

Les allergènes sont mesurés et déclarés en parties par million (ppm). En matière de contamination, 1 ppm est comparable à 1 goutte d'encre dans un grand évier à buanderie.

Les renseignements recueillis dans le cadre de cette étude, conjointement à d'autres données, dont l'Étude canadienne sur l'alimentation totale, et les données sur la consommation d'aliments de l'Enquête canadienne sur les mesures de la santé de Statistique Canada, sont des renseignements essentiels pour l'évaluation des risques pour la santé que pose l'approvisionnement en aliments pour les consommateurs canadiens.

L'ACIA continue ses activités de surveillance et informe les Canadiens et les intervenants de ses conclusions.

# Annexe 1

## Renseignements détaillés sur les types de produits dans chaque catégorie

Type de produit	Origine			Total
	Nationale	Importation	Inconnue	
<b>Produits de boulangerie</b>				
Pâtisseries	84	8	5	97
Mélanges à cuisson	33	24	2	59
Produits de boulangerie/ Croûtons	14	10	1	25
Biscuits/craquelins	250	90	14	354
<b>Total</b>	<b>381</b>	<b>132</b>	<b>22</b>	<b>535</b>

Type de produit	Origine			Total
	Nationale	Importation	Inconnue	
<b>Céréales et grains</b>				
Produits céréaliers	6	20	3	29
Produits du maïs	0	1	0	1
Produits céréaliers/farines	29	22	0	51
Produits du riz	4	1	1	6
<b>Total</b>	<b>39</b>	<b>44</b>	<b>4</b>	<b>87</b>

Type de produit	Origine			Total
	Nationale	Importation	Inconnue	
<b>Desserts et friandises</b>				
Friandises	49	42	2	93
Croustilles - divers	11	25	2	38
Produits du chocolat	13	25	1	39
Maïs soufflé	3	5	1	9
Collations aux fruits	22	46	2	70
Desserts glacés (Produits laitiers)	9	0	1	10
Desserts (sans produits laitiers)	5	0	0	5
Desserts/poudings	7	2	0	9
<b>Total</b>	<b>119</b>	<b>145</b>	<b>9</b>	<b>273</b>

Type de produit	Origine			Total
	Nationale	Importation	Inconnue	
<b>Viandes et poissons</b>				
Poulet pané	0	2	0	2
Poisson pané	0	2	0	2
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>

Type de produit	Origine			Total
	Divers	Nationale	Importation	
Boisson - autre	0	1	0	1
Beurres - autre noix	14	19	0	33
Fruits séchés	5	15	0	20
Mélanges séchés	1	0	0	1
Gingembre – biologique	0	1	0	1
Légumineuses et graines	8	12	0	20
Pizza et pâtes	4	9	1	14
Produits à base de pommes de terre	2	1	0	3
Conserves – autre	0	1	0	1
Produits à base de protéines	0	2	0	2
Produits de la citrouille	1	1	0	2
Autre	8	5	0	13
<b>Total</b>	<b>43</b>	<b>67</b>	<b>1</b>	<b>111</b>

# Références

1. Soller, L., Ben-Shoshan, M., Harrington, D. W., Fragapane, J., Joseph, L., Pierre, Y. S., Clarke, A. E. (2012). Overall prevalence of self-reported food allergy in Canada. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 130(4), 986-988.
2. Sicherer, S. H., et Sampson, H. A. (2014). Food allergy: Epidemiology, pathogenesis, diagnosis, and treatment. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 133(2), 291-307.