



ÉTUDES CIBLÉES SUR LES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

Présence non déclarée de lait et de gluten dans les
sauces prêtes à utiliser

2015-2016



Résumé

Les études ciblées fournissent des renseignements sur les dangers alimentaires potentiels et contribuent à améliorer les programmes de surveillance régulière de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Ces études ciblées permettent de recueillir des données qui servent à confirmer la sécurité de l'approvisionnement alimentaire, à cerner les nouveaux risques potentiels ainsi qu'à fournir de nouveaux renseignements et de nouvelles données pour les catégories alimentaires, là où ils pourraient être limités ou inexistantes. L'ACIA utilise les études ciblées pour concentrer ses activités de surveillance dans les domaines où le risque est le plus élevé. Les études peuvent aussi aider à dégager de nouvelles tendances et fournissent des renseignements sur la façon dont l'industrie se conforme à la réglementation canadienne.

Les allergies alimentaires touchent les personnes de tout âge, mais elles sont particulièrement courantes chez les enfants. Les allergènes alimentaires peuvent représenter un risque grave, voire mortel, pour les personnes allergiques. De même, la présence non déclarée de gluten peut contribuer à des problèmes de santé chroniques chez les personnes souffrant de la maladie cœliaque ou de sensibilité au gluten. Les allergènes et le gluten peuvent se trouver dans les aliments en raison de leur présence dans les ingrédients bruts, ou ils peuvent être ajoutés de façon accidentelle le long de la chaîne de production alimentaire par suite d'une 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, soit en se conformant à la réglementation canadienne applicable ou soit en maintenant les allergènes au niveau le plus faible qu'il soit raisonnablement possible d'atteindre.

Les sauces et les marinades préemballées sont des produits faciles à utiliser qui servent à relever ou à rehausser le goût d'un produit alimentaire fini. Les aliments échantillonnés dans le cadre de cette étude comprenaient des sauces et des marinades préemballées dont l'étiquette n'affichait aucune mention relative à la présence de lait ou de gluten. Les produits ont fait l'objet d'analyses à l'égard de la bêta-lactoglobuline et de la caséine (les deux protéines qui indiquent la présence de lait) ainsi que du gluten. Au total, 299 échantillons d'aliments ont été recueillis dans des commerces de détail entre mai 2015 et avril 2016. Seulement 3 échantillons ont été confirmés positifs à l'égard de la protéine de caséine.

Les résultats positifs à l'égard de l'allergène ont été transmis au Bureau de la salubrité et des rappels des aliments (BSRA) de l'ACIA, qui évalue et détermine si la concentration de l'allergène non déclaré représente un risque pour la santé des personnes allergiques. Deux résultats positifs furent obtenus dans le cadre cette étude et représentaient un risque pour la santé; un rappel d'aliments a donc été effectué.

En quoi consistent les études ciblées?

L'ACIA effectue une surveillance pour les aliments vendus à la population canadienne pour s'assurer qu'ils sont conformes aux normes canadiennes et déceler tous nouveaux risques pour la santé avant qu'ils ne deviennent un problème. La surveillance active de la salubrité des aliments est effectuée de nombreuses manières, y compris par l'intermédiaire d'études ciblées.

Ces études ciblées permettent de recueillir des données qui servent à confirmer la salubrité des aliments, à cerner les nouveaux risques potentiels et à fournir de nouveaux renseignements ainsi que de nouvelles données pour les catégories alimentaires, là où ils pourraient être limités ou inexistantes. L'ACIA utilise les études ciblées pour concentrer ses activités de surveillance dans les domaines où le risque est le plus élevé. Les études peuvent aussi aider à dégager de nouvelles tendances et fournissent des renseignements sur la façon dont l'industrie se conforme à la réglementation canadienne.

Les études ciblées peuvent être regroupées en catégories de risques alimentaires, dont les risques microbiologiques, les résidus et les contaminants chimiques, et enfin, le sujet du présent rapport : les allergènes alimentaires.

Vu le grand nombre de combinaisons d'allergènes et d'aliments possibles, il est impossible d'utiliser les études ciblées pour cerner et quantifier tous les allergènes dans ces aliments. Pour déterminer les combinaisons aliment-allergène qui posent les risques les plus élevés, l'ACIA consulte la littérature scientifique, les rapports des médias, 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 causent une réaction du système immunitaire chez certaines personnes. Les allergènes alimentaires prioritaires sont les composantes alimentaires les plus couramment associées à des réactions allergiques graves, ou à des réactions pseudoallergiques au Canada. Ces allergènes comprennent les arachides, les noix, le sésame, les fruits de mer (poisson, mollusques et crustacés), les œufs, le lait, le soja, la moutarde, les sulfites et le blé. Le gluten, bien qu'il ne soit pas un véritable allergène, fait également partie de cette liste. Le gluten est une famille de protéines qui se trouvent dans certains grains, comme le blé, le seigle, l'orge, l'épeautre et le kamut. Le gluten peut causer des problèmes digestifs et autres problèmes chez les personnes qui souffrent de certains problèmes de santé, comme la maladie cœliaque et la sensibilité au gluten.

Ce rapport présente les résultats d'une étude sur les allergènes qui a été réalisée afin de permettre à l'ACIA d'examiner les concentrations non déclarées de lait et de gluten dans les sauces et les marinades prêtes à utiliser.

Pourquoi se préoccuper des allergènes?

Les allergies alimentaires peuvent toucher des personnes de tout âge, mais elles sont particulièrement courantes chez les enfants. Les allergènes alimentaires peuvent représenter un risque grave, voire mortel, pour les personnes qui y sont allergiques, ou contribuer à des problèmes de santé chroniques chez les personnes souffrant de la maladie cœliaque. 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 donc essentiels l'identification et l'étiquetage appropriés des allergènes sur les produits alimentaires par le fabricant.

Les allergènes peuvent se trouver dans les aliments en raison de leur présence dans les ingrédients bruts, ou ils peuvent être ajoutés de façon accidentelle le long de la chaîne de production alimentaire par suite d'une 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, soit en se conformant à la réglementation canadienne applicable ou soit en maintenant les allergènes au niveau le plus faible qu'il soit raisonnablement possible d'atteindre.

Les études ciblées, comme celle-ci, permettent d'obtenir des renseignements sur la présence et les concentrations d'allergènes prioritaires et de gluten dans les aliments.

Pourquoi avons-nous mené cette étude?

Environ 7 % des Canadiens ont déclaré souffrir d'au moins une allergie alimentaire, mais le véritable nombre d'allergies alimentaires diagnostiquées par un professionnel de la santé devrait être légèrement inférieur¹. 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 développés². De plus, environ 1 % de la population totale souffre de la maladie coeliaque³. La maladie cœliaque est une réaction d'hypersensibilité chronique caractérisée par une réaction de l'organisme à une composante du gluten nommée « gliadine » (un antigène non infectieux).

En 2010, l'ACIA a mené une étude sur la présence non déclarée d'allergènes dans les sauces. Cette étude visait le lait (caséine et bêta-lactoglobuline), les œufs, les arachides, le soja, les noix (amande et noisette), le sésame et le gluten. Parmi les échantillons analysés, 4,4 % se sont révélés positifs à l'égard d'un ou de plusieurs allergènes non déclarés ou du gluten (principalement du lait et du gluten). Quatre de ces échantillons ont été jugés comme étant plus préoccupants. Ils ont été envoyés au Bureau de la salubrité et des rappels des aliments (BSRA) à des fins de suivi, puis deux rappels d'aliments ont été effectués. Une des recommandations découlant de cette étude était la nécessité de consacrer une attention supplémentaire à la présence non déclarée de lait et de gluten dans les sauces, les marinades

et les vinaigrettes en mettant un accent approprié sur les produits importés. Cette recommandation était la raison d'être de l'étude.

L'objectif principal de cette étude était d'obtenir des renseignements supplémentaires sur la présence et les concentrations non déclarées de lait (bêta-lactoglobuline et caséine) et de gluten dans des sauces préemballées. Les produits échantillonnés ont été regroupés dans les catégories de types d'aliments suivants : sauces émulsifiées et trempettes (mayonnaise, sauce pour salade, trempette à l'oignon, etc.), sauces non émulsifiées (ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune, etc.), mélanges pour sauces, sauces pour pâtes alimentaires, marinades et épices. Tous les produits ont été analysés « tels que vendus », ce qui signifie qu'ils n'ont pas été préparés selon les instructions du fabricant (c'est-à-dire de la façon dont ils sont habituellement consommés).

Comment l'étude a-t-elle été menée?

Des échantillons d'aliments ont été prélevés entre mai 2015 et mars 2016 dans des chaînes d'épicerie nationales ainsi que des épicerie locales et régionales situées dans 6 grandes villes du Canada. Ces villes représentaient quatre régions géographiques : l'Atlantique (Halifax), Québec (Montréal), l'Ontario (Toronto et Ottawa) et l'Ouest (Vancouver et Calgary). Au total, 299 produits ont été échantillonnés. Ceux-ci comprenaient 46 produits cultivés ou produits au Canada, 141 produits importés (de 19 pays différents) et 112 produits dont le pays d'origine n'a pu être établi avec une certitude absolue d'après les renseignements figurant sur l'étiquette ou l'emballage du produit (origine inconnue).

Tableau 1 – Types et nombre d'échantillons, et leur origine

Type d'échantillon	De provenance canadienne	Importation	Inconnue
Sauces émulsifiées et trempettes	2	7	10
Sauces non émulsifiées	6	39	19
Mélanges pour sauce	12	47	57
Sauces pour pâtes alimentaires	23	31	1.2
Marinades et sauces	3	17	14

Quels produits ont été échantillonnés?

Les aliments échantillonnés dans le cadre de cette étude comprenaient tout produit préemballé dont la liste des ingrédients ne mentionnait pas les sources d'allergènes suivants : lait, blé, orge, avoine, seigle, triticales, kamut et épeautre. Ont été exclus de l'étude tous les aliments qui affichaient une mise en garde, comme « peut contenir », « fabriqué dans un établissement qui effectue la transformation » ou toute autre mise en garde semblable concernant ces ingrédients.

Constatations

Sur les 299 échantillons analysés à l'égard de la bêta-lactoglobuline (BLG), de la caséine et du gluten, aucun ne contenait de concentrations mesurables de BLG ou de gluten, et seulement 3 échantillons contenaient de la caséine.

Tableau 2 – Sommaire des résultats de l'étude sur la présence non déclarée d'allergènes mesurés en partie par million (ppm), selon le type de produit.

Type d'échantillon	N ^{bre} d'échantillons analysés	BLG (ppm)	Caséine (ppm)	Gluten (ppm)
Sauces émulsifiées et trempettes	13			
Sauces non émulsifiées	64			
Mélanges pour sauces Sauce au curry avec de la noix de coco * Sauce au curry avec de la noix de coco *	116		300 360	
Sauces pour pâtes alimentaires Sauce au basilic pour pâtes alimentaires	66		1.2	
Marinades et épices	34			
Nombre total de résultats positifs		0	3	0

* Échantillonnés à Halifax.

* Échantillonnés à Ottawa.

Que signifient ces résultats?

Cette étude a permis d'obtenir de nouveaux renseignements sur les concentrations de fond de lait et de gluten dans des échantillons de sauces préemballées pour lesquels la présence de lait ou de gluten n'a pas été pas déclarée dans la liste des ingrédients. Aucun des échantillons analysés ne contenait de concentrations mesurables de bêta-lactoglobuline et de gluten. La protéine laitière, la caséine, était le seul allergène confirmé dans les échantillons et des concentrations ont été mesurées dans seulement 3 des 299 échantillons de cette étude.

La caséine constitue le principal composant protéique du lait. Des produits de caséine sont utilisés dans les aliments pour améliorer leurs propriétés physiques, comme le moussage, l'épaississement et l'émulsification ainsi que leur texture ou leur valeur nutritive. Dans le cadre de cette étude, des concentrations plus élevées de caséine ont été mesurées dans deux

produits alimentaires. Des enquêtes sur la salubrité des aliments antérieures ont permis de déterminer que des concentrations plus élevées d'allergènes peuvent provenir de l'ajout d'un ingrédient durant la fabrication et ne sont pas nécessairement le résultat d'une contamination croisée. Les résultats liés à la présence non déclarée de lait sont demeurés semblables à ceux des études précédentes.

En comparaison, il semble que les cas de présence non déclarée de gluten ont diminué durant la période s'étant écoulée entre ces deux études. Toutefois, vu la taille d'échantillon limitée et la quantité de produits disponibles sur le marché, une telle observation pourrait ne pas représenter une diminution statistiquement significative. D'autres études sont prévues afin d'élargir l'ensemble de données.

Tous les résultats positifs font l'objet d'un suivi approprié. Les activités de suivi peuvent comprendre une étude plus approfondie de la portée, des analyses supplémentaires, des communications officielles avec le fabricant ou des rappels. Dans ce cas, les trois résultats positifs à l'égard de l'allergène ont été transmis au Bureau de la salubrité et des rappels des aliments (BSRA) de l'ACIA. Le BSRA, en collaboration avec la Division de l'évaluation du danger des produits chimiques pour la santé de Santé Canada, a déterminé que les concentrations d'allergènes non déclarées dans ces produits posaient un risque pour la santé des personnes allergiques. Le BSRA est l'autorité compétente au sein de l'ACIA pour informer le fabricant ou l'importateur pour qu'il retire le produit du marché, et un rappel subséquent a été effectué pour un produit.

Les renseignements recueillis dans le cadre de cette étude, en conjonction avec 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, constituent des renseignements essentiels pour l'évaluation des risques pour la santé que pose l'approvisionnement en aliments pour les consommateurs canadiens. L'ACIA poursuit ses activités de surveillance et continue d'informer la population canadienne et les intervenants de ses conclusions.

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.e5.
- 3, Qiao, S. -, Iversen, R., Ráki, M. et Sollid, L. M. (2012). The adaptive immune response in celiac disease. *Seminars in Immunopathology*, 34(4), 523-540.