



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

Études ciblées sur les allergènes alimentaires

Présence non déclarée d'allergènes dans les produits de café

Du 1^{er} avril 2017 au 31 mars 2018



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 permettent de recueillir des données sur la sécurité de l'approvisionnement alimentaire, de cerner les nouveaux risques éventuels ainsi que de fournir de nouveaux renseignements et de nouvelles données sur les catégories alimentaires, là où ils pourraient être limités ou inexistant. L'ACIA se sert souvent des études ciblées pour orienter ses activités de surveillance vers les domaines où le risque est le plus élevé. Les études peuvent aussi aider à identifier les 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 tous les âges, mais elles sont particulièrement répandues chez les enfants. Les allergènes alimentaires peuvent représenter un risque grave, voire mortel, pour les personnes allergiques. En outre, bien que le gluten ne soit pas considéré comme un allergène, sa présence non déclarée 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 la source des allergènes, l'industrie doit veiller à ce que les aliments qu'elle produit soient sans danger pour la consommation humaine en se conformant à la réglementation canadienne applicable ou en maintenant les concentrations les plus basses qu'il est raisonnablement possible d'atteindre.

La présente étude vise principalement à recueillir des renseignements de base sur la présence et les concentrations d'allergènes non déclarés dans les produits de café de divers types et arômes. Trois cent soixante échantillons ont été analysés et 1,7 % (6) des échantillons contenaient des allergènes non déclarés, dont la bêta-lactoglobuline (BLG), une protéine du lait, ainsi que des œufs, du gluten et du soja. La plupart des résultats positifs pour les allergènes non déclarés étaient associés aux produits de café instantané.

Tous les résultats positifs ont été transmis au Bureau de la salubrité et des rappels d'aliments (BSRA) de l'ACIA pour que ce dernier détermine si les concentrations trouvées représentent un risque pour la santé des personnes allergiques. L'ampleur des mesures de suivi prises par l'ACIA dépend de la gravité de la contamination et des craintes pour la santé qui en résultent, conformément à ce qui est déterminé par une évaluation des risques. Aucun des produits échantillonnés ne présentait de risque pour la santé.

En quoi consistent les études ciblées?

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) se sert des études ciblées pour orienter ses activités de surveillance vers les domaines où le risque pour la santé est le plus élevé. Les renseignements tirés de ces études permettent d'appuyer l'affectation des activités de l'Agence aux secteurs les plus préoccupants et de prioriser ces activités. Les études ciblées constituent un outil précieux pour obtenir de l'information sur certains dangers posés par les aliments, cerner ou caractériser les dangers nouveaux ou émergents, recueillir l'information nécessaire à l'analyse des tendances, susciter ou peaufiner les évaluations du risque pour la santé, mettre en évidence d'éventuels problèmes de contamination ainsi qu'évaluer et promouvoir la conformité avec les règlements canadiens.

La salubrité des aliments est une responsabilité commune. L'ACIA collabore avec les gouvernements fédéraux, provinciaux et territoriaux et assure la surveillance réglementaire de l'industrie alimentaire pour favoriser la manipulation sécuritaire des aliments tout au long de la chaîne de production. L'industrie alimentaire et le secteur de la vente au détail au Canada sont responsables des aliments qu'ils produisent et vendent, tandis que les consommateurs sont individuellement responsables de la manipulation sécuritaire des aliments qu'ils ont en leur possession.

Pourquoi avons-nous mené cette étude?

Les allergènes alimentaires sont des protéines alimentaires qui peuvent causer une réaction du système immunitaire de l'organisme et 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, ou peuvent mettre la vie en danger. Fait intéressant à signaler, l'intensité de la réaction peut varier d'une journée à l'autre chez un individu donné. Le gluten peut contribuer à des problèmes de santé chroniques chez les personnes souffrant de maladies préexistantes comme la maladie cœliaque. La maladie cœliaque est une réaction chronique de l'organisme à une composante du gluten, réaction qui peut endommager ou détruire certaines cellules intestinales. Cela rend essentiels la mention des allergènes et l'étiquetage approprié des produits alimentaires par le fabricant.

Environ 7 % des Canadiens ont déclaré souffrir d'au moins une allergie alimentaire; cependant, le pourcentage réel d'allergies alimentaires diagnostiquées par un professionnel de la santé est probablement légèrement plus bas¹. La prévalence des allergies alimentaires serait en hausse, en particulier chez les enfants. À l'heure actuelle, les allergies alimentaires affecteraient jusqu'à 5 % des adultes et jusqu'à 8 % des enfants dans les pays développés². Environ 1 % de la population totale est atteint de la maladie cœliaque³.

Les allergènes alimentaires prioritaires sont les 10 composantes alimentaires le plus souvent associées à des réactions pseudoallergiques ou allergiques graves 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 blé⁴. Le gluten, bien qu'il ne soit pas un véritable allergène, fait partie d'une famille de protéines qui se trouvent dans certains grains comme le blé, le seigle, l'orge, le kamut et l'épeautre, et il est inclus dans la liste. Le gluten peut causer des troubles digestifs et d'autres affections chez les personnes qui souffrent de certains problèmes de santé, comme la maladie cœliaque et la sensibilité au gluten.

Des allergènes non déclarés 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 la source des allergènes, l'industrie doit s'assurer que les aliments qu'elle produit sont sans danger pour la consommation humaine. Elle peut y parvenir en se conformant à la réglementation canadienne applicable, le cas échéant, ou en maintenant les concentrations les plus basses qu'il est raisonnablement possible d'atteindre.

Il s'agissait de la première étude menée par l'ACIA sur la présence non déclarée d'allergènes dans le café et les produits de café aromatisés. L'objectif principal de cette étude était l'acquisition de données de référence sur la présence et les concentrations d'allergènes non déclarés, dont le lait (bêta-lactoglobuline [BLG] et caséine), le gluten, les amandes, les noisettes, les arachides, les œufs, le sésame et le soja dans les produits de café. Les types de produits suivants ont été échantillonnés dans le cadre de cette étude : café moulu, café instantané et dosettes de café à usage unique. Tous les produits ont été analysés « tels que vendus », ce qui signifie qu'ils n'ont pas été préparés selon le mode d'emploi du fabricant (c'est-à-dire de la façon dont ils seraient habituellement consommés).

Quels produits avons-nous échantillonnés?

Des échantillons de tous types et arômes de café ont été prélevés entre mai 2017 et mars 2018. Les échantillons ont été prélevés dans des épiceries locales et régionales situées dans six grandes villes du Canada. Ces villes englobaient quatre zones géographiques : Atlantique (Halifax), Québec (Montréal), Ontario (Toronto, Ottawa) et Ouest (Vancouver, Calgary). Le nombre d'échantillons prélevés dans ces villes était proportionnel à la population relative des régions respectives.

Les produits ci-dessous n'ont pas été inclus dans l'étude :

- produits contenant tous les allergènes suivants selon leur liste d'ingrédients (la présence de l'un ou l'autre des ingrédients de la liste était acceptable pour les analyses) : amandes, noisettes, lait ou produit laitier, arachides, soja, œufs, sésame, blé, orge, avoine, seigle, triticales, kamut, épeautre ou gluten.
- produits sans liste d'ingrédients pour lesquels elle est requise.
- produits comportant une mise en garde pour tous les allergènes prioritaires.
- produits non préemballés.
- produits dont la date d'utilisation ou la date « meilleur avant » est dépassée.
- produits sous forme liquide.

Tableau 1. Répartition des échantillons d'après le type de produits et leur origine

Type de produits	Canadiens	Importation	Origine non précisée	Total
Moulu	21	32	7	60
Instantané	0	127	23	150
Dosette à usage unique	47	18	85	150
Total	68	177	115	360

L'expression « non précisée » désigne les échantillons pour lesquels il a été impossible de déterminer le pays d'origine d'après l'étiquette du produit ou l'information disponible sur l'échantillon.

Comment les échantillons ont-ils été analysés et évalués?

Les échantillons ont été analysés par un laboratoire d'analyse des aliments accrédité suivant la norme ISO 17025 et lié par contrat au gouvernement du Canada. Les échantillons ont été testés tels que vendus, c'est-à-dire que le produit a été analysé tel quel et non préparé conformément au mode d'emploi figurant sur l'emballage. Tous les échantillons positifs sont évalués conformément à l'article B.01.010 du *Règlement sur les aliments et drogues*.

Quels ont été les résultats de l'étude?

Environ 1,7 % de tous les produits de café échantillonnés dans le cadre de cette étude se sont révélés positifs pour les allergènes non déclarés. Cela comprend 3 % de tous les produits Canadiens et 2 % de tous les produits importés analysés. Ces résultats positifs sont dus principalement à la détection de faibles concentrations de lait et d'œufs. Plus de 98 % des échantillons analysés ne présentaient aucune concentration détectable d'allergènes non déclarés. La majorité des allergènes non déclarés détectés se trouvaient dans des produits de café instantané.

Tableau 2. Concentrations des allergènes dans le café et les produits de café aromatisés

Type d'échantillons	Amandes ppm	BLG ppm	Caséine ppm	Œufs ppm	Gluten ppm	Noisettes ppm	Arachides ppm	Sésame ppm	Soja ppm
Café instantané velouté					11				
Café instantané et sucre		6							
Café instantané Mélange 3-en-1				1,3					
Café instantané – mélange velouté		0,2							
Dosettes de café à la crème irlandaise				0,9					
Dosettes de café à usage unique – torréfaction moyenne									0,1

N ^{bre} total de résultats positifs	0	2	0	2	1	0	0	0	1
--	---	---	---	---	---	---	---	---	---

ppm signifie partie par million; équivalent à 1 mg/kg d'échantillon.

Que signifient les résultats de l'étude?

Dans cette étude, 98,3 % des 360 échantillons ne présentaient aucune concentration détectable d'allergènes non déclarés. La fréquence totale des allergènes et du gluten non déclarés dans les produits de café de divers types et arômes était de 1,7 % et consistait principalement en de faibles concentrations de lait et d'œufs. C'est dans les produits de café instantané importés que les allergènes non déclarés étaient le plus souvent présents.

Lait

La protéine du lait BLG était présente dans deux (0,6 %) des échantillons analysés. Les concentrations trouvées étaient faibles et ne présentaient aucun risque pour les consommateurs.

Œufs

Deux produits (0,6 %) de cette étude se sont révélés positifs et présentaient de faibles concentrations d'œufs non déclarés. Aucun des résultats positifs n'a été considéré comme présentant un risque pour la santé des consommateurs.

Gluten

Du gluten non déclaré a été trouvé dans un (0,3 %) des produits échantillonnés dans le cadre de cette étude. Bien qu'aucune concentration de fond particulière ne soit mentionnée dans le *Règlement sur les aliments et drogues*, les meilleures données scientifiques actuellement disponibles indiquent que des concentrations de gluten inférieures à 20 ppm dans les aliments sans gluten protégeraient la santé de la vaste majorité des personnes atteintes de la maladie cœliaque⁵. Ce produit a été considéré comme ne présentant aucun risque pour les consommateurs.

Soja

Un produit (0,3 %) s'est révélé positif et présentait une faible concentration de soja non déclaré. La quantité présente ne posait pas de risque pour la santé des consommateurs.

L'ACIA et Santé Canada ont déterminé qu'aucun des résultats positifs concernant les allergènes ne présentait un risque pour les consommateurs. Par conséquent, l'ACIA n'a effectué aucune analyse des causes profondes concernant la source de l'allergène.

Tous les résultats positifs ont été transmis au Bureau de la salubrité et des rappels d'aliments (BSRA) de l'ACIA pour que ce dernier détermine si les concentrations trouvées représentent un risque pour la santé des personnes allergiques. L'ampleur des mesures de suivi prises par l'ACIA, le cas échéant, dépend de la gravité de la contamination et des craintes pour la santé qui en résultent, conformément à ce qui est déterminé par une évaluation des risques. Ce ne sont pas toutes les concentrations détectables d'allergènes et de gluten non déclarés qui présentent un risque pour les consommateurs. L'évaluation des risques pour la santé reposait

sur l'exposition à l'allergène par la consommation. L'exposition est calculée à l'aide des portions types de chaque aliment selon l'annexe M du *Règlement sur les aliments et drogues* du Canada. L'évaluation fondée sur la taille des portions signifie que ce ne sont pas toutes les concentrations détectables d'allergènes et de gluten non déclarés qui causeront une réaction chez une personne allergique. Dans tous les cas, les résultats positifs obtenus sont évalués et une enquête sur la salubrité des aliments est menée. Lorsque les résultats des analyses indiquent que les produits peuvent présenter un risque pour les consommateurs, des mesures de gestion des risques du niveau approprié sont prises, ce qui peut comprendre le retrait d'un produit du marché. Les autres mesures possibles découlant d'un résultat positif peuvent aller de l'analyse d'un plus grand nombre d'échantillons jusqu'à l'inspection de l'installation où le produit a été transformé ou vendu.

Cette étude a permis d'obtenir de nouvelles données sur la concentration de fond des allergènes non déclarés dans les produits de café échantillonnés dans six villes du Canada. Les renseignements recueillis dans le cadre de cette étude, conjointement avec d'autres données, dont celles de l'Étude canadienne sur l'alimentation totale et celles sur la consommation d'aliments de l'Enquête canadienne sur les mesures de la santé de Statistique Canada, sont des renseignements essentiels à l'évaluation des risques que pose l'approvisionnement alimentaire pour la santé des consommateurs canadiens. Les résultats des activités de surveillance de l'ACIA servent également à informer la population canadienne et les intervenants en sensibilisant les consommateurs et ils contribuent à renforcer la confiance de la population dans l'approvisionnement alimentaire à cause du retrait des produits non conformes.

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 [Celiac Disease Foundation](#). (2018). États-Unis.
4. [Santé Canada](#). (14 mai 2018). Allergènes alimentaires les plus courants.
5. Codex alimentarius. [Norme pour les aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten](#) (Codex Stan 118-1979). (2008) États-Unis. Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et Organisation mondiale de la santé.