



Allergènes non déclarés dans les trempettes et tartinades réfrigérées — 1 avril 2016 au 31 mars 2017

Chimie alimentaires – Études ciblées



Sommaire

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). Elles permettent de recueillir des données sur la salubrité de l'approvisionnement alimentaire, de cerner les nouveaux risques éventuels, en plus de fournir de nouveaux renseignements et de nouvelles données sur les catégories alimentaires pour lesquelles il en existe peu ou pas. Nous les utilisons pour concentrer la surveillance sur les secteurs à risque élevé. Les études ciblées peuvent également aider à dégager des tendances et à fournir 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 communes chez les enfants. Les allergènes alimentaires peuvent représenter un risque grave, voire mortel pour les personnes allergiques. De plus, même si le gluten n'est pas considéré comme un allergène, sa présence non déclarée peut contribuer au développement de problèmes de santé chroniques chez les personnes qui souffrent de la maladie cœliaque ou d'une sensibilité au gluten. Des allergènes et du gluten peuvent se retrouver dans des aliments en raison de leur présence dans des ingrédients crus ou de leur introduction accidentelle par suite d'une contamination croisée sur la chaîne de production. Quelle que soit l'origine des allergènes, l'industrie doit s'assurer que les aliments produits sont sans danger pour la consommation humaine en se conformant aux règlements canadiens applicables ou en maintenant leur concentration aussi faible que possible.

L'objectif principal de la présente étude est d'obtenir des renseignements de base sur la présence et les concentrations d'allergènes non déclarés dans les trempettes et les tartinades réfrigérées. Quatre cents échantillons ont été analysés et 14 d'entre eux contenaient des allergènes non déclarés, dont de la bêta-lactoglobuline (BLG), une protéine du lait, des amandes, des œufs, du gluten, des arachides, des graines de sésame et du soja. La plupart des échantillons testés positifs aux arachides étaient des produits à base de légumes.

Tous les résultats positifs ont été transmis au Bureau de la salubrité et des rappels d'aliments (BSRA) de l'ACIA pour qu'on détermine si les concentrations trouvées posaient des risques pour la santé des personnes allergiques. L'étendue des mesures de suivi prises par l'ACIA dépend de la gravité de la contamination et des craintes pour la santé qui en résultent, telles que déterminées par une évaluation des risques pour la santé. Aucun des produits analysés par l'ACIA dans le cadre de la présente étude ne présentait de risque pour la santé des consommateurs. Un échantillon contenant des œufs non déclarés a été envoyé au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) pour faire l'objet d'une enquête plus poussée.

En quoi consistent les études ciblées

L'ACIA effectue des études ciblées pour concentrer ses activités de surveillance dans les domaines à risque élevé. Les données recueillies grâce à ces études permettent à l'agence d'établir ses priorités en matière d'activités afin de cibler les domaines qui suscitent le plus de préoccupations. 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 des risques 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 compétence partagée. L'agence collabore avec les administrations fédérales, provinciales, territoriales et municipales et assure la surveillance réglementaire de l'industrie alimentaire afin de promouvoir une manipulation sécuritaire des aliments tout au long de la chaîne de production alimentaire. L'industrie alimentaire et le secteur du détail au Canada sont responsables des aliments produits et vendus, tandis qu'il appartient aux consommateurs de manipuler d'une manière sûre les aliments en leur possession.

Pourquoi avoir mené cette étude

Environ 7 % des Canadiens ont déclaré souffrir d'au moins une allergie alimentaire, mais le nombre réel d'allergies alimentaires confirmé par un professionnel de la santé est probablement légèrement plus bas¹. La prévalence des allergies alimentaires serait en hausse, en particulier chez les enfants. Les allergies alimentaires affecteraient jusqu'à 5 % des adultes et jusqu'à 8 % des enfants dans les pays développés². 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 ou contribuer au développement de problèmes de santé chroniques chez les personnes qui souffrent de maladies préexistantes, comme la maladie cœliaque. La maladie cœliaque est une réaction chronique du corps à une composante du gluten et peut endommager ou détruire certaines cellules intestinales. Environ 1 % de la population souffre de cette maladie³.

Les allergènes alimentaires prioritaires sont les 10 allergènes alimentaires les plus couramment associés à des réactions allergiques ou à des réactions pseudoallergiques au Canada. Ces allergènes comprennent les arachides, les noix, le sésame, les produits de la mer (poisson, mollusques et crustacés), les œufs, le lait, le soja, la moutarde, les sulfites et le blé⁴. Le gluten, même s'il n'est pas un véritable allergène, appartient à une famille de protéines qui sont présentes dans certains grains comme le blé, le seigle, l'orge, le kamut et l'épeautre, et c'est la raison pour laquelle il figure dans la liste des allergènes⁵. Le gluten peut occasionner des troubles digestifs et d'autres affections chez les personnes souffrant de certains problèmes de santé, comme la maladie cœliaque et la sensibilité au gluten. Il est donc essentiel que le fabricant identifie et étiquette adéquatement les allergènes sur les produits alimentaires.

Des allergènes et du gluten non déclarés peuvent se trouver dans un aliment en raison de leur présence dans les ingrédients bruts, ou d'une exposition accidentelle sur la chaîne de production par suite d'une contamination croisée. Quelle que soit la source des allergènes, l'industrie doit s'assurer que les aliments produits 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 d'allergènes et de gluten non déclarés dans les trempettes et les tartinades réfrigérées. L'objectif principal de la présente étude est d'obtenir des renseignements de fond sur la présence et les concentrations d'allergènes et de gluten non déclarés dans les trempettes et les tartinades réfrigérées.

Tous les produits ont été analysés « tels que vendus », ce qui signifie qu'ils n'ont pas été préparés selon les instructions du fabricant ou comme ils seraient normalement consommés.

Quels produits ont été échantillonnés

Tous les produits ont été prélevés entre mai 2016 et mars 2017. Les échantillons ont été prélevés dans des épicerie locales et régionales de 6 grandes villes du Canada. Ces villes englobaient 4 régions géographiques : l'Atlantique (Halifax), le Québec (Montréal), l'Ontario (Toronto, Ottawa) et l'Ouest (Vancouver, Calgary). Le nombre d'échantillons prélevés par ville était proportionnel à la population relative des différentes régions.

Les produits suivants n'ont pas été inclus dans l'étude :

- les produits contenant **tous** les allergènes suivants dans leur liste d'ingrédients (la présence d'au moins un des ingrédients qui figurent dans la liste d'ingrédients était acceptable pour les analyses) : amandes, noisettes, lait, arachides, soja, œufs, sésame, blé, orge, avoine, seigle, triticales ou gluten;
- les produits sans liste d'ingrédients;
- les produits comportant une mise en garde pour tous les allergènes prioritaires;
- les produits non réfrigérés de longue conservation.

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

Type de produit	Nombre d'échantillons			Total
	Produit canadien	Produit importé	Origine non précisée ^a	
Produits à base de haricots	1	13	11	25
Produits à base de pois chiches	10	19	46	75
Produits à base de légumes	21	78	52	151
Divers produits laitiers	40	15	94	149
Total	72	125	203	400

^a Le terme « origine non précisée » fait référence aux échantillons pour lesquels un pays d'origine n'a pas pu être déterminé d'après l'étiquette du produit ou l'information disponible.

Comment les échantillons ont-ils été analysés et évalués

Les échantillons ont été analysés par un laboratoire d'analyse des aliments certifié ISO/CEI 17025 lié par contrat au gouvernement du Canada. Les échantillons ont été analysés « tels que vendus », ce qui signifie que le produit a été testé tel quel et non tel que préparé selon les instructions sur l'emballage.

Au Canada, les allergènes alimentaires et le gluten doivent être déclarés dans la liste des ingrédients s'ils sont présents dans le produit préemballé afin de satisfaire aux exigences de l'article [B.01.010.1](#) du *Règlement sur les aliments et drogues*. Un produit préemballé sera jugé non conforme s'il contient du gluten ou des allergènes non déclarés, et ce, quelle que soit la concentration mesurée.

Santé Canada considère que les aliments sans gluten qui sont fabriqués conformément aux bonnes pratiques et qui contiennent des concentrations de gluten ne dépassant pas 20 parties par million (ppm) (à cause d'une contamination croisée) sont conformes à l'esprit de l'article [Section B.24.018](#) du *Règlement sur les aliments et drogues* concernant l'allégation sans gluten.

Quels ont été les résultats de l'étude

96,5 % des trempettes et des tartinades réfrigérées qui ont été échantillonnées dans le cadre la présente étude ne présentaient aucune concentration détectable d'allergènes non déclarés, alors que 14 échantillons analysés ont testé positifs. Ces résultats positifs contenaient principalement de faibles concentrations d'arachides. La majorité des allergènes non déclarés détectés ont été trouvés dans des produits à base de légumes.

Tableau 2. Concentrations d'allergènes dans les trempettes et les tartinades réfrigérées en ppm ou 1 mg/kg

Type d'échantillon	Concentration d'allergènes dans les échantillons testés positifs								
	Amandes ppm	BLG ppm	Caséine ppm	Œufs ppm	Gluten ppm	Noisettes ppm	Arachides ppm	Sésame ppm	Soja ppm
Produits à base de haricots									
Trempette de patate douce à la sauce harissa								4,7	
Produits à base de pois chiches									
Houmous épicé				1,3					
Houmous							1,3		
Produits à base de légumes									
Trempette aux épinards -1					48				
Trempette aux épinards -2		0,8							
Trempette aux épinards -3				1614,8					
Tapenade							0,39		
Tartinade de fromage à la crème de noix de cajou au piment jalapeño et citron		0,2							
Trempette à							0,41		

l'oignon frais									
Trempepette de yogourt grec aux épinards et au chou vert frisé				0,83					
Divers produits laitiers									
Trempepette de yogourt grec au piment jalapeño grillé							2		
Trempepette de labneh au sumac, miel et menthe	1,2								
Yogourt tzatziki									0,98
Trempepette traditionnelle de yogourt tzatziki							0,31		

Note: Tous les échantillons ont été analysés pour une variété d'allergènes selon les ingrédients dans le produit. Seuls les résultats positifs pour des allergènes ont été inclus dans le tableau.

Que signifient les résultats de l'étude

Sur les 400 échantillons analysés, 96,5 % ne contenaient aucune concentration mesurable de gluten ou d'allergènes non déclarés. Parmi les 14 échantillons de trempettes et de tartines réfrigérées qui ont testé positifs aux allergènes, les allergènes non déclarés se trouvaient plus souvent dans des produits à base de légumes.

Amandes

Un seul des produits échantillonnés a obtenu des résultats positifs à la présence d'amandes non déclarées. Ce résultat a été jugé sans risque pour la santé des consommateurs. La faible concentration d'amandes découle probablement d'une contamination croisée.

Œufs

Des concentrations détectables d'œufs non déclarés ont été trouvées dans trois produits analysés dans le cadre de l'étude. Ces concentrations ont été jugées sans risque pour les consommateurs. Les concentrations trouvées découlaient probablement d'une contamination croisée.

Gluten

Une faible concentration de gluten non déclaré a été détectée dans l'un des produits analysés. La concentration trouvée a été jugée insuffisante pour poser un risque pour les consommateurs, et est probablement attribuable à une contamination croisée ou à un mélange d'ingrédients.

Lait

Des concentrations détectables de la protéine de lait BLG ont été trouvées dans deux des échantillons analysés. Aucun des échantillons analysés n'a testé positif à la caséine. La faible concentration de BLG trouvée découle probablement d'une contamination croisée. Selon les évaluations, aucun des produits analysés ne posait de risque pour les consommateurs.

Arachides

Cinq des produits contenaient des arachides non déclarées. Compte tenu des faibles concentrations détectées, la contamination pourrait être attribuable à une exposition accidentelle à des produits à base d'arachide. Les concentrations détectées étaient faibles et ont été jugées sans risque pour les consommateurs.

Sésame

Du sésame a été trouvé dans l'un des produits analysés dans le cadre de l'étude. La concentration détectée était insuffisante pour présenter un risque pour la santé des consommateurs.

Soja

L'un des produits échantillonnés et analysés contenait une faible concentration de soja non déclaré. Cette concentration pourrait découler d'une exposition accidentelle d'un ingrédient à des produits à base de soja. Ce produit a été jugé sans risque pour les consommateurs.

L'étendue des mesures de suivi prises par l'ACIA dépend de la gravité de la contamination et des craintes pour la santé qui en résultent, telles que déterminées par une évaluation des risques pour la santé. Les mesures de suivi appropriées peuvent comprendre l'analyse d'échantillons supplémentaires, l'inspection des installations et le rappel de produits.

L'évaluation des risques pour la santé repose sur l'exposition aux allergènes et au gluten par la consommation. L'exposition est calculée à l'aide des portions types de chaque aliment.

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.

Tous les produits examinés par l'ACIA qui ont testé positifs à des allergènes ont été jugés sans risque pour les consommateurs. Compte tenu des résultats de la présente étude, aucun produit n'a fait l'objet d'un rappel par l'ACIA. Un échantillon contenant des œufs non déclarés a été envoyé au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) pour faire l'objet d'une enquête plus poussée.

La présente étude a généré de nouvelles données sur la concentration de fond des allergènes non déclarés qui sont présents dans les trempettes et les tartinades réfrigérées qui ont été échantillonnées dans 6 villes du Canada. Les renseignements recueillis grâce à l'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 posés par l'approvisionnement alimentaire pour la santé des consommateurs canadiens. Les résultats des activités de surveillance de l'ACIA servent également à informer le public et les intervenants canadiens par la sensibilisation des consommateurs et à renforcer la confiance du public envers le système d'approvisionnement alimentaire canadien par le 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). United States. Celiac Disease Foundation.
4. [Allergènes alimentaires les plus courants](#) (14 mai 2018). Canada. Santé Canada
5. [Codex Alimentarius, Norme pour les aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes intolérantes 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.