



Lait, gluten et soja non déclarés dans les jus – 1 mai 2014 au 31 mars 2015

Chimie alimentaires – Études ciblées



Résumé

Les études ciblées fournissent des renseignements sur les dangers alimentaires potentiels et permettent d'améliorer les programmes de surveillance de routine de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Elles fournissent des données probantes sur la salubrité de l'approvisionnement alimentaire, cernent les possibles dangers émergents et fournissent de nouvelles informations et données sur les catégories d'aliments pour lesquelles il n'en existe que peu, voire pas du tout. 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 peuvent toucher des personnes de tous âges, mais elles sont particulièrement fréquentes chez les enfants. Les allergènes alimentaires peuvent représenter un risque grave, voire mortel pour la santé des personnes allergiques. De plus, bien qu'il ne soit pas considéré comme un allergène, le gluten non déclaré peut contribuer à des problèmes de santé chroniques chez les personnes atteintes de maladie coeliaque ou sensibles au gluten. Les allergènes et le gluten peuvent se retrouver dans les aliments en raison de leur présence dans les matières premières ou ils peuvent y être introduits accidentellement tout au long de la chaîne de production alimentaire par contamination croisée. Quelle que soit leur source, l'industrie doit s'assurer que les aliments qu'elle produit sont propres à la consommation humaine, soit en se conformant aux règlements canadiens pertinents, le cas échéant, soit en maintenant les concentrations d'allergènes aussi faibles que possible.

L'objectif principal de cette étude était d'obtenir des renseignements de base sur la présence et les concentrations de lait, de gluten et de soja non déclarés dans les jus. Trois cents (300) échantillons ont été analysés dans le cadre de cette étude, et aucun ne contenait de lait, de gluten ou de soja non déclarés.

En quoi consistent les études ciblées

L'ACIA utilise les études ciblées pour concentrer ses activités de surveillance sur les secteurs à risque élevé pour la santé. L'information tirée de ces études permet d'appuyer l'affectation et la priorisation des activités de l'Agence aux secteurs les plus préoccupants. Elles constituent un outil précieux pour produire de l'information sur certains dangers dans les aliments, identifier et caractériser les dangers nouveaux et émergents, éclairer l'analyse des tendances, susciter et affiner les évaluations de risques pour la santé, mettre en évidence des problèmes de contamination potentiels, ainsi qu'évaluer et promouvoir la conformité à la réglementation canadienne.

La salubrité des aliments est une responsabilité partagée. L'Agence collabore avec les gouvernements fédéral, provinciaux, territoriaux et municipaux et assure la surveillance réglementaire de l'industrie alimentaire afin de promouvoir la manipulation sécuritaire des aliments tout au long de la chaîne de production alimentaire. 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 individuels sont responsables de la manipulation sécuritaire des aliments qu'ils ont en leur possession.

Pourquoi avons-nous mené cette étude

Environ 7 % des Canadiens déclarent avoir au moins une allergie alimentaire, mais on s'attend à ce que le nombre réel d'allergies alimentaires diagnostiquées par un médecin soit légèrement inférieur¹. Il semble que le taux d'allergies alimentaires augmente, particulièrement chez les enfants. On estime que les allergies alimentaires touchent jusqu'à 5 % des adultes et jusqu'à 8 % des enfants dans les pays développés². Les allergènes alimentaires sont des protéines alimentaires qui peuvent provoquer une réaction du système immunitaire et présenter un risque grave, voire mortel, chez les personnes allergiques ou contribuer à des problèmes de santé chroniques chez les personnes souffrant de maladies préexistantes comme la maladie coeliaque. Cette dernière est une réaction chronique dans laquelle l'organisme réagit à une composante du gluten qui peut endommager ou détruire certaines cellules intestinales. Environ 1 % de la population est atteinte de maladie coeliaque³.

Les allergènes alimentaires prioritaires sont les 10 allergènes alimentaires les plus courants qui sont associés aux réactions allergiques ou de type allergique graves au Canada. Ces allergènes comprennent les arachides, les noix, le sésame, les fruits de mer (poissons, mollusques et crustacés), les œufs, le lait, le soja, la moutarde, les sulfites et le blé⁴. Bien qu'il ne s'agisse pas d'un véritable allergène, le gluten représente une famille de protéines que l'on trouve dans certaines céréales comme le blé, le seigle, l'orge, le kamut et l'épeautre, et il figure dans la liste des allergènes prioritaires⁵. Le gluten peut causer des problèmes digestifs et d'autres problèmes chez les personnes atteintes de certains troubles de santé comme la maladie coeliaque ou la sensibilité au gluten. Il est donc essentiel que le fabricant identifie et déclare correctement les allergènes présents dans les aliments.

Les allergènes non déclarés peuvent se retrouver dans les aliments en raison de leur présence dans les matières premières, ou ils peuvent y être introduits accidentellement tout au long de la

chaîne de production alimentaire par contamination croisée. Quelle que soit la source des allergènes, l'industrie doit s'assurer que les aliments qu'elle produit sont propres à la consommation humaine. Pour ce faire, elle doit se conformer à la réglementation canadienne pertinente, le cas échéant, ou maintenir les concentrations aussi faibles qu'il est raisonnablement possible de le faire.

Cette étude ciblée était la première menée par l'Agence pour le lait, le gluten et le soja non déclarés dans les produits à base de jus. L'objectif principal de l'étude était d'obtenir des renseignements de base sur la présence et les concentrations de lait, de gluten et de soja non déclarés dans les produits de jus.

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 avons-nous échantillonnés

Tous les échantillons ont été prélevés entre mai 2014 et mars 2015. Les échantillons ont été prélevés dans des épicereries locales et régionales de 6 grandes villes du Canada. Ces villes comprenaient 4 régions géographiques : Atlantique (Halifax), Québec (Montréal), Ontario (Toronto, Ottawa) et Ouest (Vancouver, Calgary). Le nombre d'échantillons prélevés dans chacune des villes 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 la liste des ingrédients (si le produit contenait un des ingrédients ou plus, il pouvait être analysé) – lait, soja, blé, seigle, orge, triticales, kamut, épeautre et gluten;
- les produits sans liste d'ingrédients;
- les produits comportant une mise en garde pour tous les allergènes prioritaires; et
- les produits provenant de bacs de vrac.

Tableau 1. Répartition des échantillons en fonction du type de produit et de son origine

Type de produit	Fabriqué au pays	Importé	Origine non précisée ^a	Total
Jus mélangé	55	25	25	105
Jus purs	0	5	0	5
Autres jus	1	1	1	3
Nectars mélangés	62	47	34	143
Nectars purs	1	38	2	41
Autres nectars	2	1	0	3
Total	121	117	62	300

^a non précisée fait référence aux échantillons pour lesquels le pays d'origine n'a pas pu être déterminé d'après l'étiquette ou les informations disponibles sur les échantillons.

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 sous contrat avec le 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 des allergènes ou du gluten non déclarés, quelle qu'en soit la quantité.

Santé Canada considère que les aliments sans gluten, préparés selon les bonnes pratiques de fabrication, qui contiennent des quantités de gluten ne dépassant pas 20 parties par million (ppm) (en raison d'une contamination croisée) sont conformes à l'esprit de l'article [B.24.018](#) du *Règlement sur les aliments et drogues* pour une allégation sans gluten.

Quels ont été les résultats de l'étude

Tous les jus et nectars échantillonnés dans le cadre de cette étude se sont révélés exempts de quantités décelables de lait, de gluten et de soja non déclarés.

Que signifient les résultats de l'étude

Sur les 300 échantillons analysés, aucun ne contenait de quantité décelable de lait, de gluten ou de soja non déclarés.

L'étendue des mesures de suivi prises par l'ACIA est fondée sur le niveau de contamination et le risque pour la santé qui en résulte, tel que déterminé 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 est basée sur l'exposition aux allergènes et au gluten par la consommation. L'exposition est calculée en fonction des portions types de chaque aliment. L'évaluation fondée sur la taille des portions signifie que les quantités décelables de gluten et d'allergènes non déclarés dans les aliments ne causent pas nécessairement une réaction chez une personne allergique.

Cette étude a généré de nouveaux renseignements sur les concentrations de base de lait, de gluten et de soja non déclarés dans les produits de jus recueillis dans six villes du Canada. L'information recueillie dans le cadre de cette étude, combinée à d'autres données, dont celles

de 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 essentielles à l'évaluation du risque pour la santé que présente notre approvisionnement alimentaire pour les consommateurs canadiens. Les activités de surveillance de l'Agence servent aussi à informer le public canadien et les intervenants en sensibilisant davantage les consommateurs et elles contribuent à renforcer la confiance du public dans leur approvisionnement alimentaire en éliminant les 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., & Sampson, H. A. (2014). Food allergy: Epidemiology, pathogenesis, diagnosis, and treatment. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 133(2), 291-307.
3. [Celiac disease foundation](#), États-Unis. Celiac Disease Foundation.
4. [Allergènes alimentaires les plus courants](#); (2018, 14 mai). Canada. Santé Canada.
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.