



Présence non déclarée de lait dans les préparations pour nourrissons à base de soja – Du 1 avril 2018 au 31 mars 2019

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). 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 inexistantes. Nous les utilisons pour concentrer la surveillance sur les domaines présentant un risque plus élevé. Ces études peuvent aussi aider à dégager des tendances et fournir des renseignements sur la façon dont l'industrie se conforme à la réglementation canadienne.

Les allergies alimentaires peuvent toucher des personnes de tout âge, mais elles sont particulièrement fréquentes chez les enfants. Les allergènes alimentaires peuvent représenter un risque grave ou mortel pour les personnes allergiques. 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 par contamination croisée dans la chaîne de production. Quelle que soit la source des allergènes, l'industrie doit s'assurer de produire des aliments propres à la consommation humaine en se conformant à la réglementation canadienne pertinente, le cas échéant, ou en maintenant les concentrations les plus faibles qu'il est raisonnablement possible d'atteindre.

L'objectif principal de la présente étude était de recueillir des données de référence supplémentaires sur la présence et les concentrations non déclarées de lait dans les préparations pour nourrissons à base de soja. 143 échantillons ont été analysés et aucun ne contenait de lait non déclaré.

Si des résultats positifs avaient été obtenus dans le cadre de ces études, elles auraient été transmises au Bureau de la salubrité et des rappels d'aliments (BSRA) de l'ACIA afin 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'agence dépend du degré de contamination et des craintes pour la santé qui en résultent, conformément aux conclusions d'une évaluation des risques pour la santé. Aucun des produits analysés dans le cadre de cette étude n'a révélé la présence non déclarée de lait et aucun risque pour la santé des consommateurs n'a été identifié.

En quoi consistent les études ciblées

L'ACIA effectue des études ciblées pour concentrer ses activités de surveillance dans les domaines où le risque pour la santé est plus élevé. Les renseignements obtenus à partir de ces études appuient l'affectation et l'établissement des activités prioritaires de l'Agence à des domaines qui soulèvent les plus grandes préoccupations. Les études ciblées constituent un outil précieux pour obtenir de l'information sur certains dangers liés aux aliments, cerner ou caractériser des dangers nouveaux ou émergents, recueillir des renseignements nécessaires à l'analyse de tendances, réaliser ou peaufiner des évaluations des risques pour la santé, mettre en évidence d'éventuels problèmes de contamination ainsi qu'évaluer et promouvoir la conformité aux règlements canadiens.

La salubrité des aliments est une responsabilité partagée. L'agence collabore avec les administrations fédérales, provinciales, territoriales et municipales et exerce une surveillance de la conformité aux règlements visant l'industrie alimentaire pour favoriser 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 sont individuellement responsables de la manipulation sécuritaire des aliments qu'ils ont en leur possession.

Pourquoi avons-nous mené cette étude

Environ 7 % des Canadiens ont déclaré souffrir d'au moins 1 allergie alimentaire, mais le nombre réel de personnes aux prises avec des allergies alimentaires médicalement confirmées est probablement légèrement plus bas¹. On estime que la prévalence des allergies alimentaires est à la hausse, particulièrement chez les enfants. Les allergies alimentaires toucheraient jusqu'à 5 % des adultes et jusqu'à 8 % des enfants dans les pays développés². Les allergènes alimentaires sont des protéines alimentaires pouvant causer une réaction du système immunitaire, et peuvent représenter un risque grave ou mortel pour la santé des personnes allergiques.

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 produits de la mer (poisson, mollusques et crustacés), les œufs, le lait, le soja, la moutarde, les sulfites et le blé³. Il est donc essentiel que le fabricant identifie correctement les allergènes sur l'étiquette des aliments qu'il produit.

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 par contamination croisée dans la chaîne de production. 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.

Il s'agissait de la deuxième étude menée par l'Agence sur la présence non déclarée de lait dans les préparations pour nourrissons à base de soja. La première étude a été menée au cours de l'exercice financier 2013-2014. L'objectif principal de la présente étude était de recueillir des données de référence supplémentaires sur la présence et les concentrations non déclarées de lait dans les préparations pour nourrissons à base de soja.

Tous les produits ont été analysés « tels qu'ils sont vendus », ce qui signifie qu'ils n'ont pas été préparés selon les directives du fabricant ou de la façon dont ils sont habituellement consommés.

Quels produits avons-nous échantillonnés

Tous les échantillons de produits ont été prélevés entre avril 2018 et mars 2019. Les échantillons ont été prélevés dans des épiceries locales et régionales de 6 grandes villes du Canada. Ces villes englobaient 4 régions géographiques : Atlantique (Halifax), Québec (Montréal), Ontario (Toronto et Ottawa) et l'Ouest (Vancouver, Calgary). Le nombre d'échantillons recueillis dans chaque ville était proportionnel à la population relative de chaque région.

Les produits ci-dessous n'étaient pas visés par l'étude :

- les produits dont la liste des ingrédients comportait du lait;
- les produits comportant une mise en garde concernant le lait
- les produits qui ne sont pas préemballés
- les produits sur lesquels la liste des ingrédients n'était pas fournie
- les produits dont la date de péremption était dépassée

Au total, 143 préparations en poudre pour nourrissons toutes importées ont été échantillonnées.

Comment les échantillons ont-ils été analysés et évalués

Les échantillons ont été analysés par un laboratoire d'analyse alimentaire accrédité ISO/CEI 17025, en vertu d'un contrat avec le gouvernement du Canada. Les échantillons ont été analysés tels qu'ils étaient vendus, ce qui signifie que le produit a été analysé tel quel et qu'il n'a pas été préparé conformément aux instructions figurant sur l'emballage.

Au Canada, il faut déclarer les allergènes alimentaires et le gluten dans la liste des ingrédients s'ils sont présents dans le produit préemballé afin de se conformer aux exigences de [l'article B.01.010.1 du Règlement sur les aliments et les drogues](#). Un produit préemballé sera jugé non conforme s'il contient des allergènes ou du gluten non déclarés, quelle qu'en soit la concentration détectée.

Quels ont été les résultats de l'étude

Sur les 143 échantillons recueillis et analysés dans le cadre de cette étude, aucun ne présentait de concentration détectable et non déclarée de lait.

Que signifient les résultats de l'étude

D'après cette étude, la totalité des produits analysés était conforme aux dispositions réglementaires canadiennes en matière d'étiquetage d'allergènes alimentaires. Aucun échantillon ne contenait de concentration détectable et non déclarée de lait.

Les résultats de cette étude sont cohérents avec ceux ressortant d'une étude similaire menée en 2013 par l'Agence afin d'obtenir des renseignements de base concernant la présence et les concentrations de lait dans les préparations pour nourrissons à base de soja⁴. Un total de 199 échantillons a été analysé dans le cadre de l'étude menée en 2013, mais seuls 88 échantillons étaient comparables aux produits de l'étude récente. Sur ces 88 échantillons, aucun ne contenait de concentration détectable de lait.

L'ampleur des mesures de suivi prises par l'ACIA dépend du degré de contamination et des craintes pour la santé qui en résultent, conformément aux conclusions d'une évaluation des risques pour la santé. Parmi les mesures de suivi appropriées, mentionnons l'analyse d'échantillons supplémentaires, l'inspection des installations et le rappel de produits. L'évaluation des risques pour la santé est fondée 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 concentrations détectables non déclarées de gluten et d'allergènes dans les aliments ne causent pas toutes une réaction chez une personne allergique.

Cette étude a permis d'obtenir des données de référence supplémentaires sur les concentrations de fond non déclarées de lait dans les préparations pour nourrissons à base de soja. Les renseignements recueillis dans le cadre de 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 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, en plus de contribuer à renforcer la confiance de la population à l'égard de leur approvisionnement alimentaire par le retrait des produits non conformes.

Références

1. SOLLER, L., M. BEN-SOCHAN, D.W. HARRINGTON, J. FRAGAPANE, L. JOSEPH, Y.S. PIERRE, et A.E. CLARKE(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 H.A. SAMPSON. « Food allergy : Epidemiology, pathogenesis, diagnosis, and treatment ». *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 133(2), pp. 291-307.e5.
3. [Allergènes alimentaires les plus courants](#); (14 mai 2018). Canada. Santé Canada
4. [2013-2014 Présence non déclarée de lait dans les préparations pour nourrissons à base de soja](#); (4 septembre 2018). Canada. Agence canadienne d'inspection des aliments.