



Présence de gluten non déclaré dans les bonbons – 1 avril 2014 au 31 mars 2015

Chimie alimentaires – Études ciblées



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). 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 souvent pour concentrer la surveillance sur les secteurs à risque élevé. Les études ciblées peuvent aussi aider à dégager les nouvelles tendances et elles 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 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 d'une introduction accidentelle par suite d'une contamination croisée sur la chaîne de production. Quelle que soit la source 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 était d'obtenir des renseignements de base sur la présence et la concentration de gluten non déclaré dans les bonbons. Cinq cent quatre-vingt-six (586) échantillons ont été analysés, et quatre des échantillons contenaient du gluten non déclaré. Deux des résultats positifs ont été trouvés dans des bonbons durs, et les deux autres, dans des bonbons mous.

Trois des quatre échantillons 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 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, d'après ce qui a été déterminé dans l'évaluation des risques pour la santé. Un seul échantillon de bonbons mous contenant du gluten non déclaré présentait un risque pour la santé et ce produit a fait l'objet d'un rappel.

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 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. 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 à des 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 dix 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 blé⁴. Le gluten, même s'il n'est pas un véritable allergène, appartient à une famille de protéines présentes dans certains grains comme le blé, le seigle, l'orge, le kamut et l'épeautre, et c'est pourquoi il figure dans la liste des allergènes⁵. 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. 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 retrouver dans un aliment en raison de leur présence dans les ingrédients bruts ou de leur introduction accidentelle par suite d'une contamination croisée sur la chaîne de production. 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 aux règlements canadiens applicables, le cas échéant, ou en maintenant les concentrations les plus faibles possible.

La présente étude est la première étude ciblée que l'ACIA mène sur la présence de gluten non déclaré dans les bonbons. L'objectif principal de la présente étude est d'obtenir des renseignements de base sur la présence et la concentration de gluten non déclaré dans les bonbons.

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

Quels produits ont été échantillonnés

Tous les produits ont été prélevés entre avril 2014 et mars 2015. Les échantillons ont été prélevés dans des épiceries 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 l'un ou l'autre des allergènes suivants dans leur liste d'ingrédients : blé, seigle, orge, triticale, kamut, épeautre ou gluten;
- les produits sans liste d'ingrédients;
- les produits comportant une mise en garde pour tous les allergènes prioritaires;
- les produits en cellules de stockage en vrac.

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

Type d'échantillon	Produit canadien	Produit importé	Origine non précisée ^a	Total
Bonbons durs	48	170	70	288
Bonbons mous	9	197	92	298
Total	57	367	162	586

^a Le terme « origine non précisée » fait référence aux échantillons pour lesquels un pays d'origine n'a 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 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 et du gluten non déclarés, et ce, quelle que soit la concentration mesurée.

Santé Canada considère que les aliments sans gluten qui sont fabriqués selon les bonnes pratiques de fabrication 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

Environ 99 % de tous les bonbons échantillonnés dans la présente étude ne présentaient aucune concentration détectable de gluten non déclaré, tandis que quatre des échantillons analysés ont obtenu des résultats positifs à la présence de gluten non déclaré.

Tableau 2. Concentrations d'allergènes et de gluten dans les bonbons en mg/kg ou en ppm

Type d'échantillon	Gluten
Bonbon Raindrops (assortis)	58
Loukoums (assortis)	26
Bonbons au menthol	7
Bonbons Purity	450

Que signifient les résultats de l'étude

Sur les 586 échantillons analysés, environ 99 % ne présentaient aucune quantité détectable d'allergènes non déclarés. Parmi les quatre échantillons positifs au gluten, deux des échantillons étaient des bonbons durs, et les deux autres, des bonbons mous.

Les quatre produits qui ont été analysés contenaient une faible concentration de gluten (7, 26, 58, 450 ppm). Le gluten peut se retrouver dans un aliment par suite d'une contamination croisée qui est attribuable aux pratiques de fabrication ou de distribution, car les céréales qui contiennent du gluten sont largement utilisées dans la production de nombreux aliments préemballés⁶.

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, tel que déterminé par l'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.

Les meilleures données scientifiques actuellement disponibles indiquent que des concentrations de gluten inférieures à 20 ppm dans les aliments sans gluten seraient sans danger pour la

santé de la vaste majorité des personnes atteintes de la maladie coéliquaue⁵. Par conséquent, seulement trois échantillons ont été envoyés au BSRA pour qu'on détermine si les concentrations trouvées poseraient des craintes pour la santé des personnes allergiques. Un seul bonbon mou contenant du gluten non déclaré a été jugé présenter un risque pour la santé et a fait l'objet d'un rappel.

Cette étude a permis d'obtenir de nouvelles données sur les concentrations de fond du gluten non déclaré dans les bonbons collectés dans six villes canadiennes. Compte tenu des résultats obtenus, une étude de suivi sur les bonbons sera effectuée ultérieurement. Les renseignements recueillis dans le cadre de la présente étude, ainsi que d'autres données, comme 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 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 qui ne sont pas 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](#); United States. Celiac Disease Foundation.
4. [Allergènes alimentaires les plus courants](#); (14 mai 2018). Canada. Santé Canada
5. [Norme du Codex alimentarius 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.
6. [Position de Santé Canada au sujet des allégations sans gluten](#); (2012). Canada. Gouvernement du Canada.