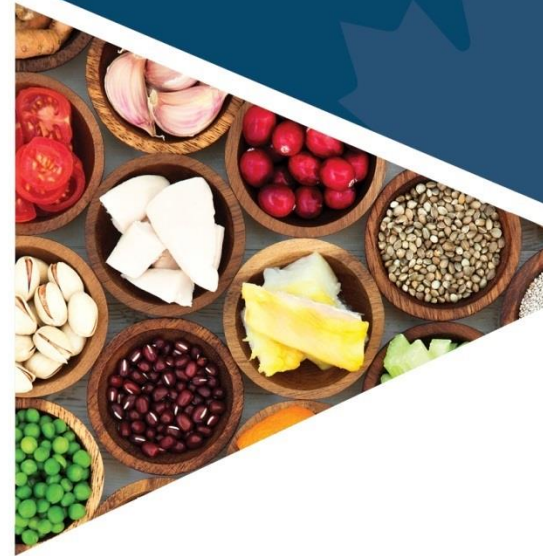




# Présence de gluten non déclaré dans les mélanges à pâtisserie sans gluten — 1 avril 2017 au 31 mars 2018

## 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 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. En outre, bien que le gluten ne soit pas considéré comme un allergène, sa présence non déclarée peut favoriser 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 matières premières, 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 produits sont sans danger pour la consommation humaine en se conformant aux règlements canadiens applicables ou en maintenant leur concentration aussi faible que possible.

La présente étude visait principalement à recueillir des renseignements de base sur la présence et les concentrations de gluten non déclaré dans les mélanges à pâtisserie sans gluten. Parmi les 300 échantillons analysés, 9 contenaient du gluten non déclaré. Les résultats positifs les plus fréquents révélant la présence d'allergènes non déclarés étaient dans les mélanges pour dessert.

Les 4 résultats positifs qui avaient une concentration de gluten supérieure à 20 parties par million (ppm) 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 sanitaire pour les personnes allergiques. 2 produits ont été jugés représenter un risque sanitaire et ont fait l'objet de 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 sans danger 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 1 allergie alimentaire, mais le nombre réel d'allergies alimentaires confirmé par un professionnel de la santé est probablement légèrement plus bas<sup>1</sup>. 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 développés<sup>2</sup>. 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 maladie<sup>3</sup>.

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 fruits de mer (poisson, mollusques et crustacés), les œufs, le lait, le soja, la moutarde, les sulfites et le blé<sup>4</sup>. 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 allergènes<sup>5</sup>. Le gluten peut causer des troubles digestifs et d'autres problèmes 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 non déclarés peuvent se trouver 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 à la consommation humaine. Elle peut y parvenir en se conformant aux règlements canadiens applicables, le cas échéant, ou en maintenant leur concentration le plus faible possible.

Il s'agissait de la première étude menée par l'ACIA sur la présence de gluten non déclaré dans les mélanges à pâtisserie sans gluten. La présente étude visait principalement à recueillir des renseignements de base sur la présence et les concentrations de gluten non déclaré dans les mélanges à pâtisserie sans gluten.

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 échantillons ont été prélevés entre avril 2017 et mars 2018. Les échantillons ont été prélevés dans des épicerie locales et régionales de 6 grandes villes canadiennes. 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'étaient pas visés par l'étude :

- produits contenant l'un ou l'autre des allergènes suivants selon leur liste d'ingrédients : blé, seigle, orge, triticale, kamut, épeautre ou gluten;
- produits contenant de l'avoine selon la liste des ingrédients, mais ne portant pas l'allégation « sans gluten »;
- produits sans liste d'ingrédients;
- produits comportant une mise en garde pour le blé, le seigle, l'orge, le triticale, le kamut, l'épeautre ou le gluten.

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

Type de produit	Produit canadien	Produit importé	Origine non précisée <sup>a</sup>	Total
Mélanges à usage général	6	2	1	9
Mélanges à pain	10	26	15	51
Mélanges à dessert	58	62	29	149
Autres mélanges	26	36	29	91
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>126</b>	<b>74</b>	<b>300</b>

<sup>a</sup> Le terme « origine non précisée » fait référence aux échantillons pour lesquels le 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 sous contrat avec le gouvernement du Canada. Ils ont été analysés tels que vendus, c'est-à-dire que le produit a été analysé tel quel et non préparé selon les instructions figurant 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, et ce, qu'importe la concentration mesurée.

Santé Canada considère que les aliments sans gluten, préparés selon les bonnes pratiques de fabrication, qui présentent des concentrations de gluten ne dépassant pas 20 ppm (en raison de la 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

Plus de 97 % de tous les mélanges à pâtisserie sans gluten qui ont été échantillonnés dans le cadre de l'étude ne présentaient aucune concentration détectable de gluten. La majorité des échantillons contenant du gluten étaient des mélanges à dessert. Les résultats des 9 échantillons positifs sont présentés au tableau 2. Parmi ceux-ci, 4 avaient des concentrations de gluten supérieures à 20 ppm.

**Tableau 2. Concentrations de gluten non déclaré dans les mélanges à pâtisserie sans gluten en ppm**

Type d'échantillon	Description de l'échantillon	Gluten (ppm)
Mélanges à usage général	Mélange à crêpe, à gaufre et à muffin, au riz sauvage et au lin	5
Mélanges à pain	Mélange à pain protéiné	650
Mélanges à dessert	Farine de riz pour gâteau	99
Mélanges à dessert	Mélange à gâteau de riz cuit à la vapeur	6
Mélanges à dessert	Mélange à gâteau de riz idli, prêt à mélanger — 1	71
Mélanges à dessert	Mélange à gâteau de riz idli, prêt à mélanger — 2	12
Mélanges à dessert	Mélange à muffin aux pommes et aux raisins épicés	15
Mélanges à dessert	Mélange à muffin aux patates douces et à la cannelle	12
Autres mélanges	Mélange de farines pour crêpes de Saïgon	120

## Que signifient les résultats de l'étude

Des 300 échantillons analysés, 97 % ne contenaient pas de gluten détectable, alors que 9 échantillons contenaient du gluten non déclaré à des concentrations variant de 5 à 650 ppm.

Dans la présente étude, la présence de gluten a été trouvée le plus souvent dans des mélanges à dessert.

Selon les meilleures données scientifiques actuellement disponibles, des concentrations de gluten égales ou inférieures à 20 ppm dans des aliments sans gluten seraient sans danger pour la santé de la vaste majorité des personnes atteintes de la maladie cœliaque<sup>5</sup>. Par conséquent, les 4 résultats positifs au dosage du gluten contenant des concentrations supérieures à 20 ppm ont été transmis au BSRA de l'ACIA à des fins de suivi.

L'étendue des mesures de suivi prises par l'ACIA varie selon la gravité de la contamination et des craintes pour la santé qui en résultent, tel qu'il a été déterminé dans l'évaluation des risques pour la santé. Les mesures de suivi appropriées comprennent l'analyse d'échantillons supplémentaires, l'inspection des installations et le rappel de produits. L'évaluation des risques sanitaires 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.

Du gluten non déclaré peut être présent dans un aliment en raison d'une contamination croisée en raison des pratiques de fabrication ou de distribution, car des grains contenant du gluten sont largement utilisés dans la production de nombreux aliments préemballés<sup>6</sup>. 2 échantillons positifs ont été jugés représenter un risque sanitaire et ont fait l'objet de rappel<sup>7,8</sup>.

Cette étude a généré de nouvelles données sur la concentration de fond du gluten non déclaré dans les mélanges à pâtisserie sans gluten qui ont été échantillonnés dans 6 villes canadiennes. L'information recueillie dans le cadre de cette étude, en combinaison avec 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 sanitaire que présente notre approvisionnement alimentaire pour les consommateurs canadiens. Les résultats des activités de surveillance de l'ACIA servent également à informer le public et les intervenants canadiens en sensibilisant les consommateurs et en participant à l'établissement de la confiance du public dans son approvisionnement alimentaire 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 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.
7. [Avis de rappel d'aliments \(Allergène\) \(No de référence 11858\)](#) (10 novembre 2017). Canada. Agence canadienne d'inspection des aliments.
8. [Avis de rappel d'aliments \(Allergène\) \(No de référence 12163\)](#) (18 avril 2018). Canada. Agence canadienne d'inspection des aliments.