



Sulfites non déclarés dans le thé séché – 1 avril 2014 au 31 mars 2015

Chimie alimentaires – Études ciblées



Sommaire

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 dangers émergents potentiels et fournissent de nouvelles données sur les catégories d'aliments pour lesquelles il n'en existe que peu, voire pas du tout. Nous les utilisons fréquemment pour concentrer la surveillance sur les secteurs à risque élevé. Les études peuvent aussi aider à dégager de 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 tous les âges, mais elles sont particulièrement communes chez les enfants. Elles peuvent représenter un risque grave ou même mortel pour la santé des personnes allergiques. Les allergènes 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. Indépendamment de leur source, l'industrie doit s'assurer que les aliments qu'elle produit sont sécuritaires pour la consommation humaine en se conformant aux règlements canadiens applicables ou en maintenant leur concentration aussi faible qu'il est raisonnablement possible de le faire.

La présente étude avait comme objectif premier de recueillir des données de base sur la présence et la quantité de sulfites non déclarés dans les produits de thé séché, notamment les thés spéciaux, les thés aromatisés et les thés réguliers. Parmi les 473 échantillons analysés, 0,6 % (3) se sont avérés contenir des sulfites. Tous les résultats positifs étaient associés à des produits de tisane.

Tous les résultats positifs ont été transmis au Bureau de la salubrité et des rappels d'aliments (BSRA) de l'ACIA pour que l'on détermine si les concentrations trouvées étaient préoccupantes pour la santé des personnes allergiques. L'ampleur des mesures de suivi prises par l'agence dépend de la gravité de la contamination et des craintes pour la santé qui en résultent, conformément à ce qui est déterminé par une évaluation des risques. Aucun des produits échantillonnés ne présentait de risque pour la santé.

En quoi consistent les études ciblées

L'ACIA effectue des études ciblées pour concentrer ses activités de surveillance dans les domaines à risque élevé. Grâce aux données obtenues de ces études, l'agence peut établir des priorités parmi ses activités afin de cibler les produits alimentaires les plus préoccupants. Les études ciblées constituent un outil précieux pour obtenir de l'information sur certains dangers posés par les aliments, cerner et caractériser les dangers nouveaux ou émergents, orienter l'analyse des tendances, susciter ou peaufiner les évaluations des risques pour la santé, mettre en évidence d'éventuels problèmes de contamination, et évaluer et promouvoir la conformité avec les règlements canadiens.

La salubrité des aliments est une compétence 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 leur chaîne de production. N'oublions cependant pas que l'industrie alimentaire et le secteur du détail du Canada sont responsables des aliments qu'ils produisent et qu'ils vendent et qu'il appartient aux consommateurs de manipuler d'une manière sûre les aliments en leur possession.

Pourquoi avons-nous mené cette étude

Environ 7 % des Canadiens ont déclaré souffrir d'au moins une allergie alimentaire, mais le nombre réel de personnes aux prises avec des allergies alimentaires confirmées est probablement légèrement plus bas¹. On croit que la prévalence des allergies alimentaires est en croissance, particulièrement chez les enfants. On estime actuellement que les allergies alimentaires touchent jusqu'à 5 % des adultes et jusqu'à 8 % des enfants dans les pays développés².

Les allergènes alimentaires prioritaires sont les dix composantes alimentaires les plus courantes 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 blé³. Les sulfites ne causent pas de véritable réaction allergique anaphylactique, mais ils sont habituellement mis dans la même catégorie que les allergènes prioritaires parce que les personnes sensibles aux sulfites peuvent éprouver des symptômes semblables à ceux de l'allergie. Les personnes asthmatiques sont les plus susceptibles d'être sensibles aux sulfites ou d'éprouver d'autres formes de réactions aux sulfites⁴. Cela rend essentiels la mention des sulfites et l'étiquetage approprié des produits alimentaires par le fabricant.

Les sulfites peuvent être naturellement présents dans les produits alimentaires tels que les herbes séchées⁴, et ils peuvent également être utilisés comme additifs alimentaires pour préserver la couleur des aliments, pour les conserver et pour prolonger leur durée de conservation⁵. Ils sont en outre utilisés dans les matériaux d'emballage alimentaire tels que la pellicule cellulosique et pour blanchir les amidons alimentaires tels que l'amidon de pomme de terre⁴. Des sulfites non déclarés peuvent se trouver dans les aliments en raison de leur présence dans les matières premières ou à cause d'une introduction accidentelle par contamination croisée lors de la production. Quelle que soit la source des sulfites, 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 applicable ou maintenir les concentrations aussi faibles qu'il est raisonnablement possible de le faire.

La présente étude était la première menée par l'agence sur la présence non déclarée de sulfites dans les produits de thé séché. Elle avait pour principal objectif de recueillir des données de base sur la présence et la quantité de sulfites dans les produits de thé séché.

En outre, 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 de la façon dont ils sont habituellement consommés.

Quels produits ont été échantillonnés

Divers produits de thé ont été échantillonnés entre mai 2014 et mars 2015. Les échantillons ont été prélevés dans des épicerie locales et régionales de 6 grandes villes du Canada représentant 4 régions : Atlantique (Halifax), Québec (Montréal), Ontario (Toronto, Ottawa) et 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 :

- Produits dont la liste des ingrédients mentionnait des sulfites
- Produits dont l'emballage incluait une mise en garde concernant la présence de sulfites
- Produits pour lesquels la liste des ingrédients était requise, mais n'a pas été fournie
- Produits dont la date de péremption était dépassée ou sur le point de l'être

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

| Type de produit | Produit canadien | Produit importé | Origine non précisée ^a | Total |
|---------------------|------------------|-----------------|-----------------------------------|------------|
| Thé noir | 9 | 85 | 25 | 119 |
| Thé vert | 6 | 92 | 9 | 107 |
| Thé blanc | 0 | 20 | 0 | 20 |
| Tisane | 29 | 152 | 24 | 205 |
| Thé oolong | 0 | 17 | 2 | 19 |
| Autres types de thé | 0 | 3 | 0 | 3 |
| Total | 44 | 369 | 60 | 473 |

^a Une origine non précisée concerne les échantillons dont il a été impossible de déterminer le pays d'origine à partir de l'étiquette ou de l'information disponible sur le produit.

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, ce qui signifie que les produits ont été testés tels quels et non tels que préparés 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 si 10 parties par million (ppm) de sulfites ou plus sont détectées.

Résultats de l'étude

Plus de 99 % de tous les produits de thé qui ont été analysés dans le cadre de l'étude ne présentaient aucune concentration détectable de sulfites non déclarés. Seuls trois échantillons se sont avérés contenir des sulfites non déclarés. Tous les résultats positifs étaient associés à des produits de tisane.

Que signifient les résultats de l'étude

Des 473 échantillons analysés dans le cadre de l'étude, plus de 99 % ne présentaient aucune concentration détectable de sulfites; seulement trois des échantillons analysés se sont révélés positifs à cet égard. Deux produits de thé au ginseng contenaient 142 ppm et 111 ppm de sulfites, respectivement, et une tisane d'*Oldenlandia diffusa* s'est avérée contenir 11 ppm de sulfites. Outre leur présence naturelle dans les herbes séchées⁴, les sulfites sont parfois utilisés comme additifs, car ils peuvent également servir d'agent de blanchiment et de prévention de la décoloration⁵.

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. Les mesures de suivi appropriées comprennent 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 selon les portions types de chaque aliment. Une évaluation fondée sur la taille des portions signifie que ce ne sont pas toutes les concentrations détectables d'allergènes non déclarés qui causeront une réaction chez une personne allergique.

Tous les résultats positifs ont été transmis au BSRA aux fins de suivi, et aucun n'a été jugé comme représentant un risque pour la santé des consommateurs. Aucun document publié sur un sujet semblable n'a été trouvé pour établir des comparaisons.

La présente étude a permis d'obtenir de nouvelles données de base sur la présence non déclarée de sulfites dans les produits de thé séché échantillonnés dans six villes du Canada.

Les renseignements recueillis dans le cadre de l'étude, associés à d'autres données, notamment 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 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'agence servent également à informer le public et les intervenants canadiens tout 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., et 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. [Santé Canada](#). (14 mai 2018). Allergènes alimentaires les plus courants.
4. [Santé Canada](#). (5 septembre 2017). Sulfites – Allergènes prioritaires.
5. Guédon, D., Brum, M., Bourny, E., Bizet, D., Bizot, S., Compagnon, P.-A., Kergosien, H., Quintelas, L.G., Respaud, J., Saperas, O., Seigneuret, J.-M., Taoubi, K., et Urizzi, P. (2009). Impurities in herbal substances, herbal preparations and herbal medicinal products, V. other impurities (radioactivity, sulphites, PAH and nitrate). *STP Pharma Pratiques*, 19(2), 75-106.