



Présence non déclarée d'arachides et de gluten dans le cumin et le paprika - Du 1 septembre 2015 au 30 novembre 2015

Études ciblées sur les allergènes alimentaires



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. L'ACIA se sert souvent des études ciblées pour orienter ses activités de surveillance vers les domaines où le risque est le plus élevé. Les études peuvent aussi aider à l'identification des nouvelles tendances et 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 courantes 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 veiller à ce que les aliments qu'elle produit soient sans danger pour la consommation humaine en se conformant à la réglementation canadienne applicable ou en maintenant les concentrations les plus basses qu'il est raisonnablement possible d'atteindre.

La présente étude visait principalement à recueillir des renseignements de base sur la présence et les concentrations de gluten et d'arachides non déclarés dans le cumin et le paprika. 299 échantillons ont été analysés dans le cadre de cette étude, et environ 19 % (57) d'entre eux contenaient du gluten ou des arachides non déclarés. La plupart des résultats positifs obtenus concernaient le cumin moulu ou en poudre.

37 résultats positifs ont été transmis au Bureau de la salubrité et des rappels d'aliments (BSRA) de l'ACIA pour que ce dernier détermine si les concentrations trouvées représentaient 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, conformément à ce qui est déterminé par une évaluation des risques pour la santé. 1 produit de cumin moulu ou en poudre contenant du gluten non déclaré semblait présenter un risque pour la santé et a fait l'objet d'un rappel.

En quoi consistent les études ciblées

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) utilise les enquêtes ciblées pour concentrer ses activités de surveillance dans les domaines où le risque est le plus 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. À l'origine, les études ciblées étaient menées dans le cadre du Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires (PAASPA), mais depuis 2013, elles sont intégrées aux activités de surveillance courantes de l'ACIA. 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 que pour évaluer et promouvoir la conformité avec les règlements canadiens.

La salubrité des aliments est une responsabilité commune. L'Agence canadienne d'inspection des aliments collabore avec les paliers d'administration fédérale, provinciale, territoriale et municipale et exerce une surveillance de la conformité aux règlements visant l'industrie alimentaire pour favoriser une manipulation sûre des aliments à l'échelle de la chaîne 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 une allergie alimentaire. Cependant, le pourcentage 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 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 ils peuvent représenter un risque grave ou mortel pour la santé des personnes allergiques, ou favoriser des problèmes de santé chroniques pour les personnes ayant des problèmes de santé préexistants, tels que la maladie cœliaque. Environ 1 % de la population totale est atteint de la maladie cœliaque³. La maladie cœliaque est une réaction chronique du corps à une composante du gluten et peut endommager ou détruire certaines cellules intestinales.

Les allergènes alimentaires prioritaires sont les dix composantes alimentaires les plus souvent 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 blé. Le gluten, bien qu'il ne soit pas un véritable allergène, fait également partie de cette liste. Le gluten est une famille de protéines qui se trouvent dans certains grains, comme le blé, le seigle, l'orge, le kamut et l'épeautre. 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. Le présent rapport expose les résultats d'une étude visant à examiner les concentrations de gluten et d'arachides non déclarés dans le cumin et le paprika.

Des allergènes et du gluten non déclarés peuvent se trouver dans un aliment 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 qu'elle produit sont sans danger pour la consommation humaine. Elle peut y parvenir en se conformant à la réglementation canadienne applicable ou en maintenant les concentrations les plus basses qu'il est raisonnablement possible d'atteindre.

Les allergènes alimentaires peuvent représenter un risque grave, voire mortel, pour les personnes allergiques ou favoriser des problèmes de santé chroniques chez les personnes souffrant de maladies préexistantes comme la maladie cœliaque. Les réactions aux allergènes alimentaires dépendent de la sensibilité de la personne et vont de légères à graves, ou pouvant mettre la vie en danger. Cela rend donc essentiels l'identification et l'étiquetage appropriés des allergènes sur les produits alimentaires par le fabricant. Les types de produits suivants ont été échantillonnés pour cette étude : graines de cumin, cumin moulu ou en poudre et paprika moulu ou en poudre. 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 ni de la façon dont ils sont habituellement consommés.

La présente étude vise principalement à fournir des données pour aider à déterminer la prévalence des allergènes et du gluten dans le cumin et le paprika offerts dans les magasins de détail canadiens. La Direction générale des politiques et des programmes de l'ACIA a relevé des cas de contamination croisée ou de falsification dans les épices. Ces renseignements ont d'abord été demandés pour aider à déterminer la source et la cause profonde des arachides et des amandes présentes dans des produits contenant du cumin. Les amandes ont finalement été exclues de l'étude parce que la méthode d'analyse pour les amandes entraînait une réaction croisée avec le mahaleb, une épice obtenue à partir des graines contenues dans les noyaux de cerises Mahaleb. Le mahaleb est une épice utilisée couramment dans la région méditerranéenne, en Iran, en Europe du Nord et dans certaines parties de l'Asie centrale, et sa présence a été observée dans un certain nombre d'épices importées, probablement à la suite d'une contamination croisée. Les résultats de l'étude auprès des détaillants ont contribué à évaluer l'étendue des allergènes non déclarés dans les épices et à examiner les risques potentiels pour la santé des Canadiens. L'étude a permis de recueillir des renseignements de base sur la présence et les concentrations de gluten et d'arachides non déclarés dans le cumin et le paprika.

Quels produits avons-nous échantillonnés

Entre septembre 2015 et novembre 2015, des échantillons de cumin et de paprika ont été prélevés dans des épicereries locales et régionales situées dans 6 grandes villes du Canada. Ces villes englobaient 4 zones géographiques : Atlantique (Halifax), Québec (Montréal), Ontario (Toronto, Ottawa) et Ouest (Vancouver, Calgary). Le nombre d'échantillons prélevés dans ces villes était proportionnel à la population relative des régions respectives.

Les produits ci-dessous n'ont pas été inclus dans l'étude :

- produits contenant l'un ou l'autre des allergènes suivants selon leur liste d'ingrédients : arachides, blé, seigle, orge, tritcale, kamut, épeautre ou gluten;
- produits contenant de l'avoine selon la liste des ingrédients, mais ne portant pas la mention « sans gluten »;
- produits provenant de cellules de stockage en vrac;

- produits comportant une mise en garde pour les arachides, 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 leur origine

| Type d'échantillon | Canada | Importation | Origine non précisée* | Total |
|------------------------------|----------|-------------|-----------------------|------------|
| Cumin - moulu ou en poudre | 1 | 155 | 23 | 179 |
| Graines de cumin | 0 | 19 | 1 | 20 |
| Paprika - moulu ou en poudre | 0 | 67 | 33 | 100 |
| Total | 1 | 241 | 57 | 299 |

*La mention « d'origine non précisée » fait référence aux échantillons dont le pays d'origine n'a pu être déterminé d'après l'étiquette du produit ou des renseignements disponibles concernant l'échantillon.

Comment les échantillons ont-ils été analysés et évalués

Les échantillons ont été analysés par un laboratoire d'analyse des aliments accrédité ISO 17025 lié par contrat au gouvernement du Canada. Ils ont été analysés tels qu'ils sont vendus, c'est-à-dire que le produit a été analysé tel quel et non préparé selon les instructions figurant sur l'emballage. Tous les échantillons positifs pour les arachides ont été évalués conformément à l'article [B.01.010](#) du *Règlement sur les aliments et drogues*.

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 d'une contamination croisée) sont conformes à l'esprit de l'article [B.24.018](#) du *Règlement sur les aliments et drogues* et peuvent porter l'allégation sans gluten.

Résultats de l'étude

Environ 81 % de tous les produits de cumin et de paprika échantillonnés dans le cadre de cette étude ne présentaient pas de quantités mesurables de gluten ou d'arachides non déclarés, tandis que 57 des échantillons analysés ont donné des résultats positifs pour 1 allergène non déclaré ou les deux. La majorité des échantillons positifs pour les arachides ou le gluten provenaient de cumin moulu ou en poudre. 22 de ces échantillons positifs présentaient des concentrations de gluten ne dépassant pas 20 ppm et répondaient à ce critère pour un aliment sans gluten.

Que signifient les résultats de l'étude

Sur les 299 échantillons analysés, environ 81 % ne présentaient aucune quantité mesurable de gluten ou d'arachides non déclarés. Sur les 57 échantillons positifs de cumin et de paprika, les allergènes non déclarés étaient le plus souvent présents dans le cumin moulu ou en poudre. 4 échantillons analysés ont donné des résultats positifs à l'égard des deux allergènes.

Gluten

52 produits échantillonnés dans le cadre de cette étude se sont révélés positifs pour le gluten non déclaré. La concentration de gluten détectée dans ces 52 échantillons variait de 6 à 25 000 ppm. Le gluten peut être présent dans un aliment en raison d'une contamination croisée liée aux pratiques de fabrication ou de distribution, car les grains contenant du gluten sont largement utilisés dans la production de nombreux aliments préemballés⁴. De plus, la présence de concentrations élevées de gluten de blé dans les épices moulues est attribuable à la falsification des produits pour des raisons économiques, mais dans les produits importés, il est difficile d'en déterminer la source.

Les meilleures données scientifiques actuellement disponibles indiquent que des concentrations de gluten inférieures à 20 ppm dans les aliments sans gluten protégeraient la santé de la vaste majorité des personnes atteintes de la maladie cœliaque⁵. Par conséquent, seuls les résultats positifs supérieurs à 20 ppm (par portion) ont été transmis au Bureau de la salubrité et des rappels d'aliments (BSRA) de l'ACIA en vue d'une évaluation des risques pour la santé et de mesures de suivi éventuelles. On a déterminé que 1 produit de cumin moulu ou en poudre présentait un risque pour la santé des consommateurs, et ce produit a fait l'objet d'un rappel.

Arachides

Les analyses ont permis de détecter que 7 produits échantillonnés dans le cadre de cette étude contenaient des arachides non déclarées à de faibles concentrations variant de 1,6 à 12 ppm. La faible concentration d'arachides dans le produit pourrait être le résultat d'une contamination croisée. Tous les résultats positifs ont été transmis au BSRA aux fins d'évaluation des risques pour la santé, et aucun des produits concernés n'a été jugé comme présentant un risque pour la santé des consommateurs.

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 à ce qui est déterminé par une évaluation des risques pour la santé. Les mesures de suivi appropriées peuvent comprendre l'analyse d'échantillons additionnels, l'inspection de l'installation et le rappel du produit. L'évaluation des risques pour la santé repose en réalité 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 et qu'il n'en résultera pas nécessairement un rappel de produit.

Cette étude a permis d'obtenir de nouvelles données sur la concentration de gluten ou d'arachides non déclarés dans les produits de cumin et de paprika échantillonnés dans 6 villes canadiennes. Les renseignements recueillis dans le cadre de cette 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 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., & 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](#); États-Unis. Celiac Disease Foundation.
4. [Position de Santé Canada au sujet des allégations sans gluten](#); (2012). Canada. Gouvernement du Canada.
5. [Codex Alimentarius – Normes 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.