



Fiche de renseignements pour le consommateur

ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS QUI CAUSENT DES ALLERGIES OU DES HYPERSENSIBILITÉS ALIMENTAIRES

Quels sont les aliments les plus fréquemment associés aux allergies?

Un éventail d'aliments contiennent des ingrédients qui peuvent causer des réactions nocives chez les personnes hypersensibles. La plupart des réactions alimentaires nocives sont causées par les aliments suivants et leurs dérivés :

- arachides
- noix (amandes, noix du Brésil, noix de cajou, noisettes (avelines), noix macadamia, pacanes, pignons, pistaches, noix de Grenoble)
- graines de sésame
- lait
- oeufs
- poissons, crustacés (p. ex., crabes, écrevisses, homards, crevettes) et autres crustacés et mollusques (p. ex., palourdes, moules, huîtres, pétoncles)
- soja
- blé
- sulfites

Pourquoi omet-on parfois de déclarer sur l'étiquette des ingrédients alimentaires qui peuvent avoir des propriétés allergènes?

La non-déclaration d'ingrédients sur des étiquettes d'aliments peut être causée par certaines situations une liste d'ingrédients incorrecte ou incomplète ou encore la présence d'ingrédients non connus dans du matériel brut.

Que fait l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)?

De concert avec l'industrie des aliments, l'ACIA veille à ce que les aliments susmentionnés soient toujours déclarés dans la liste des ingrédients de l'étiquette des aliments, et à ce que l'industrie mette au point des stratégies de prévention en ce qui concerne les allergènes, afin de gérer le risque que présentent les allergies. Cette initiative se greffe au rôle que joue l'Agence en matière d'application des exigences canadiennes relatives à l'inscription des ingrédients sur les étiquettes en vertu du Règlement sur les aliments et drogues, et à son engagement à aider les consommateurs à choisir des aliments salubres.

Après avoir consulté l'industrie des aliments et les groupements intéressés aux allergies, le gouvernement fédéral a également élaboré une politique en matière d'étiquetage de mise en garde du type de l'énoncé suivant : « peut contenir des arachides ». Celle-ci permet à l'industrie des aliments d'étiqueter volontairement des produits qui pourraient par mégarde contenir des substances capables de causer des réactions graves. L'étiquetage de mise en garde doit toutefois être conforme à la vérité et ne doit jamais remplacer les bonnes pratiques de fabrication.

Que dois-je faire si j'ai des doutes au sujet des ingrédients contenus dans un produit particulier?

On recommande aux consommateurs qui ont des allergies alimentaires de communiquer avec le fabricant du produit qui est la source de leur inquiétude, et, dans le cas des repas pris au restaurant, de se renseigner sur les ingrédients utilisés. Toutefois, en cas de doute, il est préférable de s'abstenir de consommer le produit en question.

Il peut être difficile d'identifier et d'éviter un allergène commun quand il figure sous un nom peu commun dans la liste des ingrédients. Le tableau qui suit mentionne les différents noms d'allergènes et les produits où ils se retrouvent parfois par inadvertance.

**Sources cachées et autres noms des aliments provoquant des réactions indésirables
signalées dans la documentation scientifique et par des agences d'inspection
gouvernementales**

ALIMENT	AUTRES NOMS OU CONSTITUANTS	SOURCES CACHÉES
ARACHIDES	cacahuètes noix broyées* noix de mandelona* huile d'arachide (*Ces noms ne sont pas autorisés sur les étiquettes des aliments au Canada)	<ul style="list-style-type: none"> • glaçage aux amandes (Evans et al., 1988) • désaromatisées, réaromatisées et vendues comme noix de Grenoble, amandes, etc. (Keating et al., 1990) • chili (Yunginger et al., 1989) • huile d'arachide (Hoffman et Collins-Williams, 1994) • formule pour nourrissons (Moneret-Vautrin et al., 1991) • hambourgeois végétariens (Donovan et Peters, 1990) • aromatisant dans les mélanges secs pour soupes (McKenna et Klotz, 1997) • chocolat en provenance d'Europe • huile d'arachide dans les vitamines ajoutées pour enrichir le lait • sauce • roulés aux oeufs • pâte de noisette
AMANDE NOIX NOIX DE CAJOU	massepain fruit à coque/fruit sec anacarde ou noix d'anacarde	<ul style="list-style-type: none"> • massepain • sauce pesto • broyeurs à café utilisés pour broyer les cafés aromatisés aux noix
LAIT	caséine caséinate de sodium lactalbumine lactoglobuline lactosérum caillé lactose	<ul style="list-style-type: none"> • chocolat • caséine dans la cire recouvrant certains fruits et légumes • crème glacée dans sorbet (Bristol, 1992) • lactose dans assaisonnement et lactalbumine comme arôme naturel (Schwartz, 1992) • caséine et protéine de lactosérum dans lactose (Watson et al., 1995) • substitut de graisse du lait (Sampson et Cooke, 1990) • croustilles assaisonnées (Watson et al., 1995) • glaçage au lait sur produits de boulangerie • lait dans hot dog et bologne « non laitiers » (Gern et al., 1991)
OEUFS	albumine ovalbumine ovomucoïde lysozyme	<ul style="list-style-type: none"> • glaçages sur produits de boulangerie • substitut de graisse des oeufs (Sampson et Cooke, 1990) • lysozyme dans le fromage
SOJA	lécithine	<ul style="list-style-type: none"> • soya dans le pain • garniture de pizza à base de viande • similibacon • protéine de soja dans la lécithine de soja et dans la margarine (Porras et al., 1985) • maïs moulu (Taylor, 1995) • dans la chapelure • thon en conserve (dans un bouillon) • cubes de consommé et saucisse espagnole (Vidal et al., 1997)
POISSON	surimi kamaboko	<ul style="list-style-type: none"> • anchois dans sauce Worcestershire • surimi dans la pizza (O'Neil et al., 1993)

ALIMENT	AUTRES NOMS OU CONSTITUANTS	SOURCES CACHÉES
BLÉ	épeautre kamut triticale	<ul style="list-style-type: none"> • falafel • agents liants et de remplissage dans les produits de viande, de volaille et de poisson • sucre à glacer • poudre à pâte • paprika • assaisonnements • germe de blé dans le poivre noir
SULFITES	anhydride sulfureux E 223 et E 224 (appellation européenne) bisulfite de potassium métabisulfite de potassium bisulfite de sodium métabisulfite de sodium sulfite de sodium dithionite de sodium acide sulfureux	<ul style="list-style-type: none"> • jus de noix de coco • vinaigre • jus de raisins • vins • glucose • mélasse • fruits séchés (raisins, papaye, ananas, etc.)

Tableau tiré de: Marion Zarkadas, M.Sc., Fraser W. Scott, Ph.D., John Salminen, B.A.Sc., Antony Ham Pong, MBBS, FRCPC, 1999

Lettre d'information : À tous les intéressés

Lettre d'information : Fabricants, importateurs, distributeurs d'aliments et leurs associations

Examen du Règlement sur les aliments et drogues, Consultation sur le PROJET 19

Pour en savoir davantage sur les intoxications alimentaires et obtenir des conseils sur la manipulation sans risque des aliments, visitez le site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments à l'adresse www.inspection.gc.ca.

P0267F-02

Juillet 2002