



Avis aux consommateurs

Pour diffusion immédiate

OTTAWA, 2 octobre 2001

ARSENIC INORGANIQUE ET CONSOMMATION D'ALGUES MARINE HIJIKI

En s'appuyant sur des renseignements fournis par Santé Canada concernant les risques pour la santé, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) recommande aux consommateurs d'éviter de consommer des algues marines hijiki. Des analyses ont révélé la présence de teneurs en arsenic inorganique sensiblement plus élevées que dans les autres types d'algues marines. Le hijiki est l'un des quelques types d'algues marines importées au Canada pour l'alimentation. La plus grande partie de ce produit est vendue à des établissements de vente en gros et à des restaurants.

Le hijiki est habituellement consommé avec d'autres aliments, comme des légumes ou du poisson. On peut l'ajouter à des soupes ou à des plats qui sont habituellement bouillis, marinés dans la sauce soya ou la sauce de poisson, cuit dans l'huile ou à la vapeur. Le hijiki est parfois mélangé à du riz dans le sushi, mais ne sert pas à l'envelopper.

La consommation d'une petite quantité de hijiki seulement peut entraîner une ingestion d'arsenic inorganique dépassant les niveaux quotidiens tolérables. Par conséquent, la consommation de ce type d'algues marines est à éviter. Même si aucune maladie n'a été associée à la consommation d'algues hijiki à ce jour, on soupçonne l'arsenic inorganique de causer le cancer chez les humains et l'exposition à des concentrations élevées d'arsenic inorganique a été associée à des troubles gastrointestinaux, à l'anémie et à des dommages au foie. Les gens suivant un régime macrobiotique qui contient souvent de grandes quantités d'algues marines pourraient être davantage vulnérables.

Arsenic

L'arsenic est un élément semi-métallique qui est présent dans la nature, surtout en combinaison avec d'autres minéraux. La concentration moyenne d'arsenic dans le sol est de deux parties par million (ppm), mais elle peut être beaucoup plus élevée dans certains minerais. La teneur en arsenic de l'eau de mer peut atteindre entre deux et quatorze parties par 10⁹ (ppM).

L'arsenic se trouve naturellement à l'état de trace dans l'air, les aliments et l'eau. À cette faible concentration, l'exposition n'est pas jugée présenter de risque pour la santé. Néanmoins, il serait prudent de réduire le plus possible l'exposition aux formes inorganiques d'arsenic. Les composés d'arsenic peuvent être libérés dans l'environnement par des rejets d'installation de fabrication de pesticides, de fonderies et d'autres opérations industrielles, la combustion de carburants fossiles ou la fumée de cigarette.

Arsenic dans les algues marines - forme organique par opposition à inorganique

Les formes d'arsenic ne sont pas toutes associées à de graves troubles de santé. En effet, la forme organique moins toxique de l'arsenic est fréquemment présente dans la plupart des algues marines et divers autres aliments de sources marines. L'exposition à l'arsenic organique provenant de telles sources n'ayant pas été associée à des maladies humaines, on le considère donc relativement non toxique.

Les composés d'arsenic inorganique sont relativement toxiques. L'analyse d'échantillons de plusieurs légumes de mer, et notamment la dulse, la porphyre, la laminaire japonaise (kombu) et le hijiki, a permis de constater que seule la variété hijiki contient une teneur élevée en arsenic inorganique.

Rôle du gouvernement du Canada

L'ACIA, Santé Canada et les autorités responsables de la salubrité des aliments d'autres pays où les légumes de mer représentent une portion importante du régime alimentaire communiquent entre eux les résultats d'analyses et leurs lignes directrices au sujet de l'arsenic inorganique. On prendra toutes les mesures qui s'imposent pour protéger la santé des consommateurs canadiens.

Demandes de renseignements des médias :

ACIA, Relations avec les médias : (613) 228-6682