



Santé  
Canada Health  
Canada

---

# **Santé Canada**

## **Programme d'évaluation de la salubrité des aliments**

**Document sur les activités de surveillance  
de l'Agence canadienne d'inspection des  
aliments en matière d'allergènes**



Notre mission est d'aider les Canadiens et les  
Canadiennes à maintenir et à améliorer leur état de santé  
*Santé Canada*

Also available in English under the title  
*Paper on the Allergen Controls Activities within the Canadian Food Inspection Agency*

Pour obtenir plus de renseignements ou des copies  
supplémentaires, veuillez communiquer avec :

Ashwani Wadhwa, Directeur Intérimaire  
Bureau d'évaluation de la salubrité des aliments  
Édifice Sir Frederick Banting  
4 est – 2204D  
Ottawa (Ontario) K1A 0L2

Téléphone: (613) 954-2996  
Télécopieur: (613) 954-0149  
Courriel: [BFSA\\_BESA@hc-sc.gc.ca](mailto:BFSA_BESA@hc-sc.gc.ca)

La présente publication est disponible sur Internet  
à l'adresse suivante : [http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/fsa-esa/f\\_index.htm](http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/fsa-esa/f_index.htm)

Elle est également offerte sur demande en format alternatif.

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada,  
représentée par le Ministre de la Santé, 2003

Cat. H39-649/2002F-IN  
ISBN 0-662-87880-9

---

## **Sommaire**

---

En avril 1997, la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* créait l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), organisme qui relève du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire du Canada. Santé Canada est chargé d'évaluer l'efficacité des activités de l'Agence liées à la salubrité des aliments. Le présent document examine les activités de surveillance des allergènes entreprises par l'Agence, entre sa création, le 1<sup>er</sup> avril 1997, et la fin de mai 2001.

En règle générale, les rapports d'évaluation traitent de questions sur l'élaboration, l'exécution et la mise en oeuvre de programmes, ce qui mène à une description de l'efficacité des activités de l'Agence. Dans le cas de la surveillance des allergènes, il paraissait évident qu'il s'agirait d'un document en grande partie descriptif qui ne s'accompagnerait pas d'une évaluation exhaustive de l'efficacité de l'Agence.

Cette décision tient du fait que la majorité des cas d'allergènes alimentaires les plus notoires (c.-à-d., les rappels de classe I) concernent des produits de boulangerie et de confiserie (faits au Canada ou importés), lesquels relèvent de la compétence du Bureau de la salubrité des aliments et de la protection des consommateurs (BSAPC) de l'ACIA. Suite à une revue interne en mars 2000, le BSAPC a été créé pour gérer les activités du programme conformément à la *Loi des aliments et drogues* et pour établir une approche horizontale pour la priorisation du risque au travers de l'agence. Le BSAPC fournit une tribune pour élaborer des stratégies fondées sur des preuves scientifiques pour réduire les risques associés à la salubrité des aliments dans tous les programmes alimentaires. Depuis que ce bureau a récemment fait l'objet d'une réorganisation, il nous semblait encore trop tôt pour faire une évaluation complète des activités de l'agence en matière de surveillance des allergènes.

Le présent document décrit les activités de surveillance des allergènes de l'ACIA et donne certains renseignements sur la nouvelle démarche basée sur le risque et utilisée par l'Agence. Dans le cadre de la collecte de renseignements, nous avons interrogé les principaux employés des secteurs des programmes et du fonctionnement et examiné plusieurs manuels de programmes pour avoir une idée de la façon dont les activités de surveillance des allergènes sont décrites. Nous avons également effectué une analyse quantitative des tableaux de rappel des aliments afin de déterminer les principaux allergènes alimentaires qui font l'objet de rappels. Nous avons eu un entretien avec des employés de Santé Canada chargés de divers aspects de la surveillance des allergènes, notamment l'élaboration de méthodes de détection des allergènes et la prestation de conseils sur l'évaluation des risques pour la santé. Nous avons également discuté avec des représentants de 2 associations sur les allergies et d'une association de l'industrie, à savoir les Fabricants de produits alimentaires et de consommation du Canada, pour connaître leur point de vue et leurs préoccupations.

Ce document résume les renseignements recueillis sur les activités de l'ACIA en matière de

surveillance des allergènes. Nous indiquons cinq grandes activités de salubrité des aliments de l'Agence que nous avons associées au type d'activités de surveillance des allergènes que nous avons relevées à l'Agence. Les points suivants sont abordés:

- élaborer des stratégies et des plans de travail fondés sur des preuves scientifiques pour composer avec les risques;
- établir et harmoniser des mécanismes juridiques et de fonctionnement, tant nationaux qu'internationaux;
- informer le public et promouvoir la coopération de l'industrie;
- évaluer la conformité aux exigences en matière de salubrité des aliments et d'étiquetage;
- identifier et dissiper les menaces à la salubrité des aliments que nous avons associées aux rappels alimentaires liés à la salubrité.

Nous nous sommes également intéressés aux activités de conformité et d'exécution de la réglementation, aux préoccupations particulières relatives aux aliments importés, aux rappels d'aliments liés à la présence d'allergènes, au rôle des laboratoires dans la détection des allergènes et à certaines activités d'infrastructure de l'ACIA qui appuient la surveillance des allergènes.

En somme, l'Agence canadienne d'inspection des aliments est chargée de contrer les effets néfastes des allergènes alimentaires non déclarés. Grâce au travail des comités scientifiques, l'Agence adopte une démarche scientifique horizontale dans tous les secteurs et toutes les divisions des produits alimentaires afin de lutter contre les effets néfastes possibles d'allergènes alimentaires connus. L'Agence cherche également à informer et à sensibiliser le public de même qu'à appuyer et à promouvoir la coopération de l'industrie. D'autres activités touchent l'étiquetage lié à la salubrité des aliments de même que les efforts de conformité et d'exécution. Les renseignements recueillis ont permis d'identifier certaines pratiques de surveillance des allergènes appliquées par l'Agence en matière de salubrité des aliments qui, selon nous, méritent d'être examinées et, peut-être, mises à jour.

Par exemple, il serait intéressant de mener régulièrement des analyses des tendances sur les raisons sous-jacentes aux rappels liés aux allergènes. Ces analyses fourniraient les renseignements nécessaires à la détermination du niveau de risque et à l'élaboration de stratégies de réduction des risques dans les domaines de programmes de l'ACIA pour limiter le nombre de rappels d'aliments liés à la présence d'allergènes. De même, les résultats des rapports d'évaluation nationale de n'importe quel secteur de l'industrie pourraient servir de points de référence pour évaluer les changements dans le degré de conformité au sein de certains secteurs de l'industrie.

Pour ce qui est de la présence non déclarée d'allergènes alimentaires, la conformité et l'exécution, qui sont les principales activités de l'Agence, pourraient s'appliquer efficacement

pour éliminer les récidivistes, comme ceux qui importent du chocolat européen. Enfin, des liens plus étroits entre les départements du gouvernement et des agences et les associations sur les allergies et l'industrie renforceraient l'ensemble du réseau des allergies alimentaires et encourageraient une meilleure collaboration dans des domaines comme celui de l'élaboration de lignes directrices ou de normes pour l'étiquetage préventif. Des mesures de ce genre permettraient de mieux cerner les produits qui ont été en contact avec des allergènes alimentaires connus et par conséquent, les consommateurs allergiques auraient une bien meilleure idée de la composition du produit. La question de l'étiquetage préventif devra faire l'objet d'un examen approfondi par Santé Canada en collaboration avec l'ACIA.

À notre avis, ce document contribue aux connaissances globales sur la surveillance des allergènes et pourrait être utile à l'examen et à la mise à jour de politiques et de pratiques connexes.



---

## **Table de Matières**

---

<b>Introduction</b> .....	1
<b>Réglementation en matière d'allergènes alimentaires au Canada</b> .....	2
<b>Approche de ce document</b> .....	4
<b>Résumé des activités sur la salubrité des aliments de l'Agence associées à la surveillance des allergènes</b> .....	6
Activité 1 : Élaborer des stratégies et des plans de travail fondés sur des preuves scientifiques pour composer avec les risques .....	6
Activité 2 : Établir et harmoniser des mécanismes juridiques et des mécanismes de fonctionnement, tant au niveau national qu'international .....	8
Activité 3 : Informer le public et promouvoir la coopération de l'industrie .....	9
Activité 4 : Évaluer la conformité aux exigences en matière de salubrité des aliments et d'étiquetage .....	12
Activité 5 : Identifier et répondre aux menaces à la salubrité des aliments .....	13
Infrastructure .....	20
<b>Conclusion</b> .....	21
<b>Réponse de la direction de l'ACIA</b> .....	23
<b>À propos du présent document</b> .....	24
<b>Annexe 1 - Tableau des activités de l'ACIA en matières de surveillance des allergènes</b> .....	26

## **Liste de Pièces**

1. Rappels liés aux allergènes, de 1997 à 2001 .....	15
2. Rappels de toutes les classes liés à la présence d'allergènes dans des produits domestiques (D) et importés (I), de 1997 à 2001 .....	16
3. Rappels de classe I (comparaison des dangers) .....	17
4. Rappels de classe I par allergène identifié, de 1997 à 2001 .....	18



# **Document sur les activités de surveillance de l'Agence canadienne d'inspection des aliments en matière d'allergènes**

## **Introduction**

1. Chaque année, un certain nombre de personnes sont victimes des effets indésirables d'aliments qu'elles ont consommés. Au Canada et aux États-Unis, on estime qu'entre 1 % et 2 % des adultes sont allergiques à un ou plusieurs aliments. Chez les enfants, l'incidence est légèrement plus élevée, soit environ 5 % à 8 %. Malheureusement, il n'existe aucune donnée fiable pour confirmer le pourcentage de la population sensible aux allergies alimentaires. Chez certains enfants, les allergies disparaissent avec l'âge, en particulier chez les enfants allergiques aux oeufs, au lait, au soya et au blé. Cependant, certaines allergies alimentaires se poursuivent à l'âge adulte et peuvent avoir des conséquences graves, comme les allergies aux arachides et aux produits dérivés. Il arrive aussi que des adultes qui n'avaient auparavant aucun problème à consommer certains aliments soient victimes de graves réactions allergiques à ces mêmes aliments. Il n'existe actuellement aucun remède aux allergies alimentaires, sauf se garder de consommer l'aliment en cause.
2. Les symptômes d'une allergie alimentaire peuvent se manifester tout de suite après l'ingestion de l'aliment ou plus tard. La gravité des réactions immédiates varie grandement d'une éruption cutanée ou une légère sensation de démangeaison dans la bouche, aux migraines ou au choc anaphylactique et à la mort. Une réaction anaphylactique se produit lorsque le système immunitaire déjà sensibilisé réagit de façon excessive à la présence d'un allergène particulier. L'anaphylaxie est une atteinte multisystémique; la peau, les systèmes gastro-intestinal et cardio-vasculaire et les voies respiratoires supérieures et inférieures peuvent être touchés. Les symptômes suivants peuvent apparaître: démangeaison du nez, des yeux et du visage; rougeur du visage et du corps; enflure des yeux, du visage, des lèvres, de la langue et de la gorge; urticaire; vomissements; diarrhée; respiration sifflante; pressentiments, peur et appréhension; faiblesses et étourdissements; incapacité de respirer; perte de conscience; et coma. Dans le pire des cas, la réaction peut être mortelle. Certains aliments peuvent provoquer des réactions indésirables qui ne sont pas de véritables réactions allergiques. L'intolérance au lactose et au glutamate mono sodique en sont des exemples.
3. La variabilité des réactions est fréquente chez les personnes atteintes d'allergies alimentaires. Très souvent, l'importance de la réaction est directement proportionnelle à la quantité de l'aliment allergène qu'a consommé la personne allergique. Les personnes qui souffrent d'asthme tendent à réagir beaucoup plus violemment aux allergènes alimentaires. Même si les doses critiques (c.-à-d. la quantité de protéine allergène nécessaire pour

provoquer une réaction allergique) d'aliments allergènes précis sont inconnues, certains résultats révèlent qu'il faut aussi peu que de 1 à 2 mg (et même moins dans certains cas) de l'aliment en cause pour déclencher une réaction allergique chez les personnes sensibles.

4. Les réactions aux aliments peuvent varier d'un pays à l'autre en fonction du régime alimentaire de la population. Par exemple, au Canada et aux États-Unis, les aliments à l'origine de la majorité des réactions graves sont sensiblement les mêmes. Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) ont dressé la liste des dix aliments responsables d'environ 90 % des effets indésirables graves des aliments au sein de la population canadienne. Il s'agit des arachides, des noix, du soya, du lait, des oeufs, du poisson, des fruits de mer, des graines de sésame, des sulphites et du blé. Même si les sulphites ne constituent pas de véritables allergènes, ils peuvent provoquer un effet indésirable susceptible de déclencher un choc anaphylactique et entraîner la mort. C'est la gravité des effets indésirables qui a mené à leur inscription sur la liste prioritaire des allergènes.
5. De même, la consommation de blé, de seigle, d'avoine, d'orge et de triticales peut miner de façon importante la qualité de vie des personnes atteintes de coeliaque puisqu'elle augmente le risque de lymphome et d'ostéoporose chez ces personnes. Pour ce qui est du blé, diverses céréales ont été associées à des réactions allergiques à médiation IgE et des réactions anaphylactiques au blé ont été signalées chez les enfants. Pour cette raison, le blé fait partie de la liste prioritaire d'allergènes.
6. Les consommateurs se fient principalement à la formulation précise et à l'étiquetage des produits pour éviter de consommer des aliments qui contiennent des ingrédients auxquels ils pourraient être allergiques. La conception et le nettoyage adéquats de l'équipement, la prévention de la contamination croisée par des allergènes au cours de la fabrication et l'utilisation appropriée de produits retravaillés constituent d'autres mesures efficaces de surveillance des allergènes alimentaires. (Les produits retravaillés sont des aliments transformés réintroduits dans la chaîne de production).

## Réglementation en matière d'allergènes alimentaires au Canada

---

7. Au Canada, plusieurs lois portent sur l'étiquetage des produits alimentaires. L'Agence est chargée d'assurer l'application des dispositions de la *Loi sur les aliments et drogues* et de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* en ce qui a trait à l'étiquetage des aliments. D'autres lois dont l'Agence est chargée d'assurer l'application, comme la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, la *Loi sur l'inspection des viandes* et la *Loi sur l'inspection du poisson*, ont des règlements relatifs à l'étiquetage.

8. En particulier, le *Règlement sur les aliments et drogues* stipule que tous les ingrédients doivent figurer sur l'étiquette d'un produit alimentaire. Le titre I du Règlement prévoit qu'une liste de tous les ingrédients et constituants (c.-à-d. les ingrédients des ingrédients) doivent figurer sur l'étiquette de la majorité des produits préemballés. En vertu du sous-section B.01.009(1), les constituants de 36 ingrédients ou groupes d'ingrédients n'ont pas à être indiqués sur l'étiquette d'un produit. Cependant, des ingrédients susceptibles de poser des problèmes aux personnes allergiques font partie de cette liste. Par exemple, la margarine peut contenir des produits laitiers et la viande peut contenir des agents de remplissage à base de blé. Santé Canada procède à l'examen du Règlement pour garantir l'homogénéité de l'étiquetage des dix principaux allergènes alimentaires qui figurent sur la liste prioritaire des allergènes (tel que reconnu par la Commission du Codex Alimentarius en 1997) afin de protéger les consommateurs.
9. Le projet de règlement sur l'étiquetage exigera (entre autres) des fabricants qu'ils indiquent sur l'étiquette les constituants et ingrédients auparavant exemptés, tel que définit au section B.01.009 du *Règlement sur les aliments et drogues*. Dans les cas où un ou plusieurs ingrédients allergènes ou constituants d'ingrédients sont ajoutés soit directement à un aliment soit indirectement en raison de l'utilisation dans un ou plusieurs ingrédients de cet aliment, cet ingrédient ou constituant d'un ingrédient ou produit connexe, devra figurer sous son nom usuel dans la liste des ingrédients de l'aliment comme s'il était un ingrédient de celui-ci. Les sulphites ou les agents de sulfitage doivent apparaître sur l'étiquette lorsqu'ils sont ajoutés et présents à un niveau égal ou supérieur à 10 parties par million (ppm). On propose également d'indiquer le nom usuel de la source végétale de chacun des aliments suivants: protéines végétales hydrolysées, amidons et amidons transformés, farine et gluten.
10. Selon le sous-section 11(3) de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, l'Agence est chargée « de contrôler l'application de la *Loi sur les aliments et drogues* en ce qui a trait aux aliments, au sens de l'article 2 de cette loi », autrement dit, « tout article fabriqué, vendu ou présenté comme pouvant servir de nourriture ou de boisson à l'être humain ». Santé Canada a élaboré une *politique sur les allergènes alimentaires aux fins de conformité* qui sert de ligne directrice à l'ACIA pour déterminer si un produit alimentaire présente un risque important pour le consommateur et s'il doit faire l'objet d'un rappel. En outre, les évaluations des risques pour la santé effectuées à l'occasion par Santé Canada, à la demande de l'ACIA, fournissent d'autres renseignements.
11. Plus précisément, la politique de Santé Canada sur les allergènes alimentaires formule des recommandations sur les mesures de conformité comme les rappels de produits et les alertes publiques émises lorsque les situations qui suivent se présentent:
  - lorsqu'un aliment renferme 1 ppm ou plus de protéine d'arachide et qu'il n'en est pas fait mention sur l'étiquette, Santé Canada appuierait un rappel et une alerte publique;

- lorsque des noix (nom de la noix), des graines de sésame, du soya, du lait de vache, des oeufs, du poisson, des fruits de mer, du blé et des sulphites (plus de 10 ppm) sont ajoutés à un aliment comme ingrédient ou additif sans que l'étiquette n'en tienne compte, Santé Canada appuierait un rappel;
- lorsqu'un aliment contient des traces de noix (nom de la noix), de graines de sésame, de soya, de lait de vache, d'oeufs, de poisson, de fruits de mer et de blé en raison d'une contamination croisée survenue à une étape du processus de fabrication de l'aliment (sans avertissement sur l'étiquette), une évaluation des risques pour la santé sera effectuée par Santé Canada sur une base de cas par cas.

**12.** Cette politique a été élaborée en 1998 et se basait sur les meilleures connaissances de l'époque en ce qui touche l'évaluation des risques associés à l'exposition à des substances réputées être à l'origine des plus fréquentes réactions allergiques ou de type allergique grave au Canada. La politique reconnaît qu'il en reste encore beaucoup à apprendre sur l'évaluation quantitative des risques associés aux allergènes alimentaires et que les laboratoires de recherche continuent d'améliorer les méthodes analytiques de détection de ces allergènes. Lorsque de nouvelles données seront connues, la politique sera mise à jour.

## **Approche de ce document**

**13.** L'objectif du présent document n'est pas d'évaluer l'efficacité des activités de l'Agence (dans ce cas-ci, celles liées à la surveillance des allergènes alimentaires), mais bien de décrire et de documenter les efforts que l'Agence consacre à diverses activités axées sur la réduction des risques que présentent les allergènes alimentaires pour le public. Nous nous sommes fixés cet objectif parce que, après une collecte exhaustive de données, nous nous sommes rendus compte que la majorité des activités de l'Agence en ce qui concerne le rappel lié aux allergènes (environ 60 %) étaient axées sur les produits de boulangerie et de confiserie, qui relèvent du nouveau Bureau de la salubrité des aliments et de la protection des consommateurs (BSAPC) de l'ACIA. Sur une période de quatre ans, plus de 80 % des rappels de classe I liés à la présence d'allergènes, tant dans le secteur des aliments faits au Canada que dans celui des aliments importés, touchaient des établissements non agréés par le fédéral<sup>1</sup>. Le BSAPC a récemment modifié son programme au moyen d'une nouvelle démarche fondée sur les risques. Compte tenu des récentes modifications apportées au Bureau, nous étions d'avis qu'il était trop tôt pour évaluer l'efficacité de ses activités. La nouvelle démarche fondée sur le risque du BSAPC est décrite à la paragraphe 21 du présent

---

<sup>1</sup>Tout aliment vendu ou fabriqué au Canada est sujet aux dispositions générales de la *Loi des aliments & drogues*. De plus, certains établissements sont soumis par législation (ex; comme la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, la *Loi sur l'inspection des viandes* et la *Loi sur l'inspection du poisson*) à être agréés avec l'ACIA. Ces établissements sont désignés comme étant agréés au fédéral.

document.

- 14.** Nous avons pensé mener une petite enquête « panier d'épicerie » sur les aliments vendus dans les magasins de détail pour déterminer le rendement de l'industrie alimentaire pour ce qui est de veiller à ce que la présence de tous les allergènes alimentaires connus soit clairement indiquée sur les étiquettes. L'enquête aurait pu se limiter aux allergènes qui interviennent le plus souvent dans la contamination croisée de denrées alimentaires et aurait été réalisable si les méthodes pertinentes avaient fait l'objet d'un bref processus de validation. En outre, l'enquête aurait fait appel à la collaboration de l'ACIA et de Santé Canada. Même si l'ACIA s'intéressait aux résultats éventuels de l'enquête, elle nous a communiqué qu'elle n'a pas l'intention de poursuivre cette stratégie pour l'instant. Cela n'exclut pas la possibilité de mener une enquête de ce genre dans l'avenir. Nous avons également décidé de ne pas nous attarder aux questions de biotechnologie, comme les organismes génétiquement modifiés (OGM) et les préoccupations connexes en matière d'allergènes. L'examen de ces questions aurait élargi considérablement la portée de notre étude qui ne se serait plus limitée aux allergènes connus. Nous nous en sommes plutôt tenus à la liste prioritaire canadienne des allergènes alimentaires.
- 15.** Le présent document résume nos observations quant à la participation de l'ACIA aux activités de surveillance des allergènes. Il constitue également un compte rendu des renseignements recueillis au moyen d'entrevues et d'examen de données afin de comprendre les rôles des employés ainsi que la nature et la portée des activités de surveillance des allergènes menées par l'Agence, entre sa création, le 1<sup>er</sup> avril 1997, et la fin de mai 2001.
- 16.** Les renseignements fournis dans ce document sont limités dans une certaine mesure puisqu'ils se fondent sur des données préliminaires et ne portent sur aucune question d'évaluation précise. Il s'agit également de renseignements en grande partie qualitatifs, quoiqu'il y a également une analyse quantitative des données relatives aux rappels d'aliments liés à la présence d'allergènes. Néanmoins, nous pensons que ces renseignements permettraient de donner une vue d'ensemble des activités de surveillance des allergènes de l'ACIA. Santé Canada et l'Agence pourront aussi se servir des renseignements pour examiner et mettre à jour des politiques et des pratiques qui pourraient avoir des répercussions sur la surveillance des allergènes alimentaires. (Pour obtenir plus de renseignements sur le processus de collecte de renseignements, lire la section « À propos du présent document » à la fin du document.)

## **Résumé des activités sur la salubrité des aliments de l'Agence associées à la surveillance des allergènes**

17. Nous avons relevé cinq grandes activités au centre des préoccupations de l'ACIA en matière de salubrité des aliments. Nous avons ensuite associé les activités de surveillance des allergènes établis à partir des entrevues et des examens de données à chacune de ces grandes activités (voir l'annexe 1). Ces activités sont les suivantes:
- élaborer des stratégies et des plans de travail fondés sur des preuves scientifiques pour composer avec les risques;
  - établir et harmoniser des mécanismes juridiques et des mécanismes de fonctionnement, tant au niveau national qu'international;
  - informer le public et promouvoir la coopération de l'industrie;
  - évaluer la conformité aux exigences en matière de salubrité des aliments et d'étiquetage; et
  - identifier et répondre aux menaces à la salubrité des aliments (accent mis sur les rappels liés à la salubrité des aliments).
18. Cette partie du document donne un bref aperçu de chaque activité, de même que des résultats ou des produits obtenus. Le document compte également une section intitulée « Infrastructure » où sont décrites certaines particularités qui permettent d'appuyer les activités de surveillance des allergènes au sein de l'ACIA.

### **Activité 1 : Élaborer des stratégies et des plans de travail fondés sur des preuves scientifiques pour composer avec les risques**

19. Le rôle de l'ACIA dans la gestion des risques associés aux allergies alimentaires est de promouvoir et d'évaluer l'observation par l'industrie de toute la réglementation et de toutes les lignes directrices applicables, et d'encourager l'élaboration de plans en vue de réduire la présence d'allergènes dans les aliments vendus au Canada, qu'il s'agisse d'aliments faits au pays ou d'aliments importés.

- 20.** À la suite de l'examen interne du Programme des produits alimentaires de consommation de l'ACIA effectué en mars 2000, le Bureau de la salubrité des aliments et de la protection des consommateurs (BSAPC) a été créé pour gérer les activités du programme conformément à la *Loi des aliments et drogues* et pour établir une approche horizontale pour la priorisation du risque au travers de l'agence. Le BSAPC fournit une tribune pour élaborer des stratégies fondées sur des preuves scientifiques pour réduire les risques associés à la salubrité des aliments dans tous les programmes alimentaires.
- 21.** Le Bureau a adopté une démarche fondée sur les risques. Cette démarche fait appel à un modèle d'évaluation des risques qui tient compte de la probabilité qu'ils surviennent, de la gravité des conséquences possibles et de la démarche choisie par l'industrie pour les maîtriser. La démarche et la stratégie de gestion des risques associés aux allergènes se caractérisent par la détermination des risques au moyen d'un processus d'analyse de l'environnement. Le comité scientifique de l'Agence chargé des questions relatives aux allergènes discute ensuite de ces risques et les classe par ordre de priorité.
- 22.** La principale fonction du comité scientifique est de fournir une tribune pour réunir les programmes, les opérations, le personnel de la réglementation et les laboratoires des différentes sections de l'Agence. Des représentants de Santé Canada font également partie de ce comité. Ce dernier favorise une démarche horizontale qui permet aux participants d'échanger des renseignements et des pratiques exemplaires dans tous les programmes et d'étudier les options de gestion des risques profitables aux secteurs agréés et non agréés par le fédéral, dans toutes les divisions et pour toutes les denrées alimentaires. Les options de gestion des risques sont définies, puis envoyées à un comité directeur national aux fins d'examen et de commentaires. En outre, le comité donne des conseils scientifiques et techniques au Bureau de la salubrité des aliments et de la protection des consommateurs.
- 23.** La présente activité a donné lieu à l'élaboration de plans de travail et de projets comme l'évaluation nationale des importateurs de denrées alimentaires du secteur de l'industrie. L'ACIA a également recueilli des données sur le secteur de la boulangerie où il existe un risque d'exposition potentielle à des allergènes alimentaires si les ingrédients d'un aliment ne sont pas correctement indiqués sur l'étiquette ou s'il y a eu contamination accidentelle d'un aliment au cours du processus de fabrication.
- 24.** Le projet d'évaluation nationale du secteur de l'industrie a été réalisé en collaboration avec le secteur des importateurs de denrées alimentaires. Le rapport consécutif de l'Agence sur les importateurs de denrées alimentaires, terminé en novembre 2000, visait à comprendre le degré des mesures de surveillance adoptées par l'industrie, à encourager la sensibilisation aux allergies alimentaires et à promouvoir les pratiques exemplaires. L'ACIA a utilisé les données de l'évaluation nationale de l'industrie pour créer des outils, comme des listes de vérification des allergènes, dont pourrait se servir l'industrie pour élaborer des programmes de prévention des allergènes. Ces données sont mises à la disposition de l'industrie sur le site Web de l'ACIA.

- 25.** Le rapport de l'ACIA sur le secteur des importateurs de denrées alimentaires indique que les importateurs ne disposaient pas toujours de l'information sur les aliments. Par exemple, l'information relative à certains ingrédients, constituants et additifs, y compris les allergènes, n'était pas toujours disponible. L'information relative à la fabrication et à la manutention faisait également défaut. Cependant, l'information disponible était habituellement à jour et exhaustive. Même si 86 % des importateurs étaient conscients des préoccupations liées aux allergies, ils n'étaient que très peu à avoir soit adopté une politique officielle de sensibilisation et de surveillance en ce qui touche les allergènes, soit offert des programmes de formation aux employés sur l'étiquetage et les mesures de surveillance des allergènes appropriés. L'évaluation qu'a faite l'ACIA de ce secteur indique que pour mieux étiqueter les aliments et améliorer leurs mesures de surveillance des allergènes, les importateurs doivent s'assurer d'obtenir de leurs fournisseurs les renseignements nécessaires quant aux produits et veiller à ce que ces renseignements figurent sur les étiquettes.
- 26.** Les conclusions des rapports, comme celui de l'évaluation nationale du secteur de l'industrie sont très utiles puisqu'elles fournissent des renseignements sur le rendement de l'industrie en ce qui concerne la surveillance des allergènes et les améliorations nécessaires (qu'il s'agisse de besoins supplémentaires en formation ou de meilleures techniques pour éviter la contamination croisée) en vue de réduire le risque que présentent les allergènes pour la santé des humains. Le comité scientifique de l'ACIA se penchera sur l'utilité des évaluations nationales des secteurs de l'industrie pour obtenir davantage de renseignements sur la conformité lorsqu'il se réunira pour établir sa liste des priorités du plan de travail.

## **Activité 2 : Établir et harmoniser des mécanismes juridiques et des mécanismes de fonctionnement, tant au niveau national qu'international**

- 27.** L'ACIA participe à des forums nationaux et internationaux où est abordée la surveillance des allergènes. À l'échelle nationale, les spécialistes en allergène de l'Agence travaillent à bien des égards en collaboration avec Santé Canada. Par exemple, ils font partie de comités scientifiques et participent à des réunions techniques. Ils sont également chargés de présenter des demandes d'évaluation des risques pour la santé conformément à la *politique de Santé Canada sur les allergènes alimentaires aux fins de conformité*. Ces spécialistes assurent aussi la liaison avec les provinces, en particulier pour ce qui est de transmettre l'information relative aux alertes aux allergies.



- 28.** L'ACIA rencontre des organismes internationaux comme la Commission du Codex Alimentarius et participe à l'établissement de diverses normes et lignes directrices en matière de produits alimentaires (p. ex., normes générales d'étiquetage des aliments préemballés). En outre, l'Agence travaille en collaboration avec l'Association canadienne des importateurs et des exportateurs et avec les pays exportateurs pour accroître leur sensibilisation à la question des allergènes alimentaires. Le Bureau de la salubrité des aliments et de la protection des consommateurs entretient des relations avec la « Food and Drug Administration » (FDA) des États-Unis et le « Food Allergy Research and Resource Program » (FARRP), groupe de recherche influent sur les allergies alimentaires aux États-Unis.
- 29.** Cette activité permet d'établir des partenariats et de fixer des normes. Grâce à la participation de l'ACIA à différents forums, des partenariats sont créés au niveau fédéral-provincial et territorial, de même que des partenariats avec d'autres ministères fédéraux (p. ex., Santé Canada, ministère des Affaires étrangères et du Commerce international) et d'autres pays. Lorsque la Commission du Codex Alimentarius approuve une norme, les pays membres doivent trouver un moyen de la mettre en oeuvre (p. ex., adoption de mesures législatives, politiques, etc.).

### **Activité 3 : Informer le public et promouvoir la coopération de l'industrie**

#### **Informers le public**

- 30.** L'ACIA communique avec le public et les groupes de consommateurs pour les sensibiliser davantage à la question des allergènes. Par exemple, des renseignements à ce sujet sont affichés sur le site Web de l'ACIA, qui diffuse également les alertes à l'allergie par l'intermédiaire du service Canada News Wire et transmet de l'information à un éventail de personnes et de groupes de l'Agence et d'autres organismes. L'ACIA publie en outre des fiches de renseignements sur les aliments qui contiennent des allergènes non déclarés. Par ailleurs, elle fournit des renseignements généraux, donne des conseils et lance des avertissements au public.
- 31.** Le personnel régional des programmes de l'Agence a collaboré avec des associations locales de prévention des allergies pour diffuser de l'information au sujet des allergènes par divers moyens: réunions, matériel pédagogique, ateliers et site Web de l'ACIA.

## Coopération de l'industrie

- 32.** L'industrie alimentaire joue un rôle important dans la promotion de la sécurité des consommateurs en s'assurant que les aliments ne soient pas contaminés par des allergènes au cours du processus de fabrication et que les ingrédients et produits achetés des fournisseurs indiquent clairement tout allergène connu. L'ACIA incite l'industrie à inscrire tous les ingrédients sur l'étiquette de tous ses produits (y compris les dix allergènes prioritaires) et à souscrire à de bonnes pratiques de fabrication et d'importation. L'ACIA présente à l'industrie des séances de formation et des lignes directrices par divers moyens comme des réunions, des consultations et l'affichage d'information sur son site Web. L'Agence contribue également au transfert de l'information en participant à des ateliers universitaires ou du côté commercial.
- 33.** Plus précisément, pour appuyer les efforts de l'industrie, l'Agence affiche sur son site des documents comme le *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments*, qui traite directement des allergènes. Pour aider les importateurs à obtenir de leurs fournisseurs l'information relative aux produits, l'Agence publie deux documents: <<Outil pour réduire le risque d'allergènes non déclarés dans les produits alimentaires domestiques et importés>> et la <<Liste de contrôle des allergènes à l'usage des fournisseurs et des fabricants d'aliments>>.

## Autres intervenants

- 34.** Les associations sur les allergies et les associations de l'industrie ont attiré notre attention sur diverses questions. Ces dernières sont axées sur certains problèmes permanents que posent l'étiquetage des aliments importés (en particulier les produits de chocolaterie qui renferment des allergènes de noix non déclarés), le recours à l'étiquetage préventif, la nécessité d'indiquer clairement les allergènes dans les listes d'ingrédients (p. ex., lait plutôt que lactosérum) et la nécessité d'encourager la participation des organismes scientifiques à la recherche moléculaire sur la façon de prévenir les réactions du corps humain aux allergènes alimentaires.
- 35.** L'industrie et les groupes de prévention des allergies participent tous deux de façon intensive à l'organisation de séances de formation et de sensibilisation offertes lors de nombreux forums tenus partout au pays et travaillent en étroite collaboration avec leurs membres et leurs partenaires pour diffuser leurs messages. Ils connaissent les nouvelles questions relatives aux allergènes alimentaires et sont à l'écoute des préoccupations constantes de leurs membres.
- 36.** Les représentants de 2 associations sur les allergies de même qu'un représentant de l'industrie des Fabricants de produits alimentaires et de consommation du Canada (FPACC), aimeraient que s'établisse un partenariat plus étroit qui favoriserait l'échange de renseignements entre les représentants du gouvernement, de l'industrie et des associations

sur les allergies. Puisque ces dernières disposent d'un vaste réseau, elles se sont avérées d'excellents partenaires, en particulier pour ce qui est de la transmission de renseignements relatifs aux allergènes à la population touchée et aux institutions publiques (p. ex., les programmes scolaires).

- 37.** Les associations sur les allergies se préoccupent également des termes employés sur les étiquettes préventives, étiquettes qui indiquent qu'un aliment pourrait contenir par inadvertance des substances susceptibles de provoquer de graves réactions indésirables. Les associations croient que l'industrie devrait normaliser les termes employés sur les étiquettes préventives et les utiliser de façon judicieuse. Par exemple, on peut lire sur certaines étiquettes « peut contenir des noix » alors que d'autres indiquent « produit fait dans une installation où on utilise des arachides ». Le consommateur pourrait mal interpréter cette terminologie qui n'aide pas les personnes sensibles aux allergènes à déterminer le niveau approprié de risque du produit. Le choix des consommateurs s'en trouve ainsi limité.
- 38.** Les FPACC donnent aux grandes et petites entreprises des conseils et une orientation dans plusieurs domaines, y compris l'élaboration de plans de prévention des allergènes. Ils ont produit *Allergy Beware*, manuel d'instruction à l'intention de ses membres qui définit les allergies alimentaires et aborde les sujets suivants:
- les responsabilités des fabricants de produits alimentaires et de leurs employés en ce qui touche la surveillance des allergènes;
  - les façons de limiter la contamination croisée et l'étiquetage trompeur;
  - les problèmes relatifs aux allergènes en ce qui concerne les ingrédients achetés de fournisseurs;
  - la nécessité de choisir de l'équipement facile à désassembler et à nettoyer.
- 39.** L'ACIA aimerait que des représentants de l'industrie participent aux réunions de ses comités scientifiques, en particulier à celles du comité sur la composition des aliments chargé des questions relatives aux allergènes. Le directeur du Bureau de la salubrité des aliments et de la protection des consommateurs souligne qu'étant donné que le Bureau est maintenant chargé des questions relatives aux allergènes, il est le principal intervenant en ce qui touche les questions relatives aux allergènes, y compris toute participation aux comités scientifiques de l'Agence.

## Activité 4 : Évaluer la conformité aux exigences en matière de salubrité des aliments et d'étiquetage

40. L'ACIA a des programmes d'inspection et des projets liés à l'évaluation des menaces à la salubrité des aliments en raison de la présence d'allergènes. Les programmes d'inspection consistent à examiner la précision des renseignements fournis sur les étiquettes d'aliments faits au Canada ou importés et à mener des inspections et des vérifications des fabricants domestiques et des importateurs pour évaluer leur conformité avec la réglementation pertinente.
41. Dans les secteurs des produits laitiers, oeufs et transformés agréés par le fédéral, le processus d'examen des étiquettes se fait en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, et la vérification des étiquettes se fait dans le cadre d'inspections régulières. Les ingrédients sont vérifiés lors d'inspections régulières des programmes des produits laitiers, oeufs et transformés. Dans le programme de la viande, l'enregistrement des étiquettes et du procédé est obligatoire et c'est le personnel opérationnel qui effectue l'examen des étiquettes.
42. Les fabricants de produits domestiques qui relèvent de programmes agréés par le fédéral comme les produits laitiers, oeufs et transformés subissent une inspection d'évaluation de la conformité selon un horaire établi. Les activités du BSAPC peuvent être qualifiées de préventives et de réactives. En matière de prévention, les comités scientifiques se basent sur la priorité des risques pour déterminer les projets et visent à comprendre le respect des politiques et des normes par l'industrie. Pour ce qui est du côté réactif, des enquêtes sont menées, souvent en réponse à des plaintes de consommateurs. Cette activité donne lieu à la rédaction de nombreux rapports, à l'évaluation de la conformité, à l'élaboration de méthodes de détection et de programmes de formation destinés aux employés. L'ACIA collabore avec Santé Canada pour élaborer des méthodes de détection et les perfectionner.
43. Tel que mentionné précédemment, il y a deux divisions au sein du Bureau de la salubrité des aliments et de la protection des consommateurs, soit le Programme des enquêtes sur la salubrité des aliments et le Programme des pratiques équitables d'étiquetage. Le Programme des pratiques équitables d'étiquetage s'intéresse principalement à l'élaboration de politiques relatives à la protection des consommateurs contre la mauvaise interprétation des produits, l'étiquetage trompeur et la fraude dans le secteur de l'alimentation. Il communique ces politiques aux différents groupes de produits alimentaires de l'ACIA pour qu'ils les mettent à exécution dans leurs domaines de compétence. Le Programme des enquêtes sur la salubrité des aliments s'occupe plus précisément des questions de santé et de salubrité associées au mauvais étiquetage de produits alimentaires, activité surtout axée sur la conformité.
44. Dans les centres opérationnels que nous avons visités, on nous a informé que le personnel

opérationnel de l'ACIA intégrait à ses activités d'examen des étiquettes des fonctions liées à la salubrité des aliments. À l'échelle nationale, ces deux programmes sont complètement distincts, mais ils nécessitent une planification conjointe pour veiller à ce que les enquêteurs des bureaux régionaux tiennent compte des deux aspects de l'étiquetage lorsqu'ils examinent des étiquettes. Cette forme de planification permettrait d'assurer qu'une approche cohérente soit utilisée partout au pays quant à l'aspect important des examens des étiquettes. Cette approche renforcerait également la certitude que les questions de santé et de salubrité soulevées par la présence non déclarée d'allergènes alimentaires se poseraient suffisamment tôt pour assurer la protection du consommateur. Nous avons appris que l'ACIA compte resserrer les liens entre ces deux programmes à l'échelle nationale et former ses inspecteurs pour faire en sorte qu'ils étudient à la fois les questions relatives à la santé et à la salubrité (imputables aux allergènes non déclarés) et les questions d'information trompeuse et de fraude dans le cadre du processus d'examen des étiquettes.

- 45.** L'étiquetage pose également d'autres problèmes liés à la surveillance des aliments importés qui découlent du fait que d'autres pays ont souvent des normes différentes de fabrication, de transformation et de réutilisation des ingrédients. L'Agence a affiché des « bonnes pratiques d'importation » sur son site Web pour encourager les importateurs à examiner les étiquettes pour s'assurer que tous les allergènes y sont indiqués. L'ACIA s'est attaquée aux préoccupations relatives aux produits importés de différentes façons, y compris, par exemple, l'envoi de lettre aux importateurs, la collaboration avec les ambassades, la réalisation du Programme de gestion de la qualité des importateurs (PGQI) et le suivi des produits en fonction des mesures d'exécution prises (alertes, plaintes, étiquettes non conformes, etc. dans le cas des produits agréés par le fédéral). Tel qu'indiqué précédemment, l'ACIA a également fait une évaluation nationale des produits alimentaires importés.

## **Activité 5 : Identifier et répondre aux menaces à la salubrité des aliments**

- 46.** Cette activité comprend l'examen des plaintes, des incidents et des rappels, l'échantillonnage et l'analyse de produits, au besoin, l'adoption de mesures de conformité et d'exécution de même que la coordination centralisée des rappels. Les enquêtes sur les allergènes peuvent être provoquées par les plaintes de consommateurs, de renvois provinciaux, de plaintes commerciales, des résultats des vérifications de l'ACIA, d'inspections, d'évaluations nationales du secteur de l'industrie de même que d'avis de rappels étrangers.
- 47.** La Division des services d'exécution et d'enquête de l'Agence existe depuis août 1999. Elle vise à harmoniser les mesures d'exécution de l'Agence à l'échelle nationale dans tous les programmes et tous les secteurs de produits alimentaires. Un document de politique a

été produit et les employés de partout au pays ont reçu une formation. Un système de suivi est également en cours d'élaboration.

- 48.** Le Bureau de la salubrité et des rappels des aliments (BSRA) coordonne les rappels au sein de l'Agence pour veiller à ce que les mesures appropriées soient prises en temps opportun. À cette fin, le BSRA participe à des enquêtes, à la prise de décisions, à la vérification et à des activités de suivi. Il est chargé de fournir des conseils et une orientation, de donner l'accès à des ressources techniques et d'accorder un délai d'exécution rapide en cas de rappel. Le Bureau produit des résultats d'examen de laboratoire, des rapports et des mesures de conformité et d'exécution.
- 49.** Les questions de conformité et d'exécution sont au centre des préoccupations dans le domaine des allergènes alimentaires, plus précisément en raison des récidivistes dans le secteur domestique de la fabrication et dans le secteur des importateurs d'aliments. Au cours des dernières années, des produits alimentaires importés de même type ont fait l'objet de rappels fréquents puisqu'ils renfermaient des protéines laitières ou des arachides dont la présence n'était pas indiquée sur les étiquettes. Le BSAPC collabore actuellement avec la division d'exécution de l'ACIA pour élaborer un plan d'action qui tiendra compte de mesures d'exécution précises en cas de non-respect des dispositions en matière d'étiquetage de la *Loi sur les aliments et drogues*. On s'attend à ce que cette démarche fasse en sorte que les importateurs veillent davantage à ce que les étiquettes reflètent clairement la composition des aliments.

## Rappels d'aliments

- 50.** Nous avons analysé les différents rappels liés aux allergènes (classe I, II et III) au cours d'une période de quatre ans<sup>2</sup>. Les données révèlent que le nombre total de rappels d'allergènes était respectivement de 91, 125, 104 et 199 entre 1997 et 2001, soit un total de 519 rappels (voir pièce 1).

---

<sup>2</sup>« Classification des rappels » s'entend d'une désignation numérique, par exemple, classe I, classe II ou classe III, assignée par l'ACIA à un rappel de produit particulier afin d'indiquer le degré relatif de risque pour la santé que présente le produit rappelé.

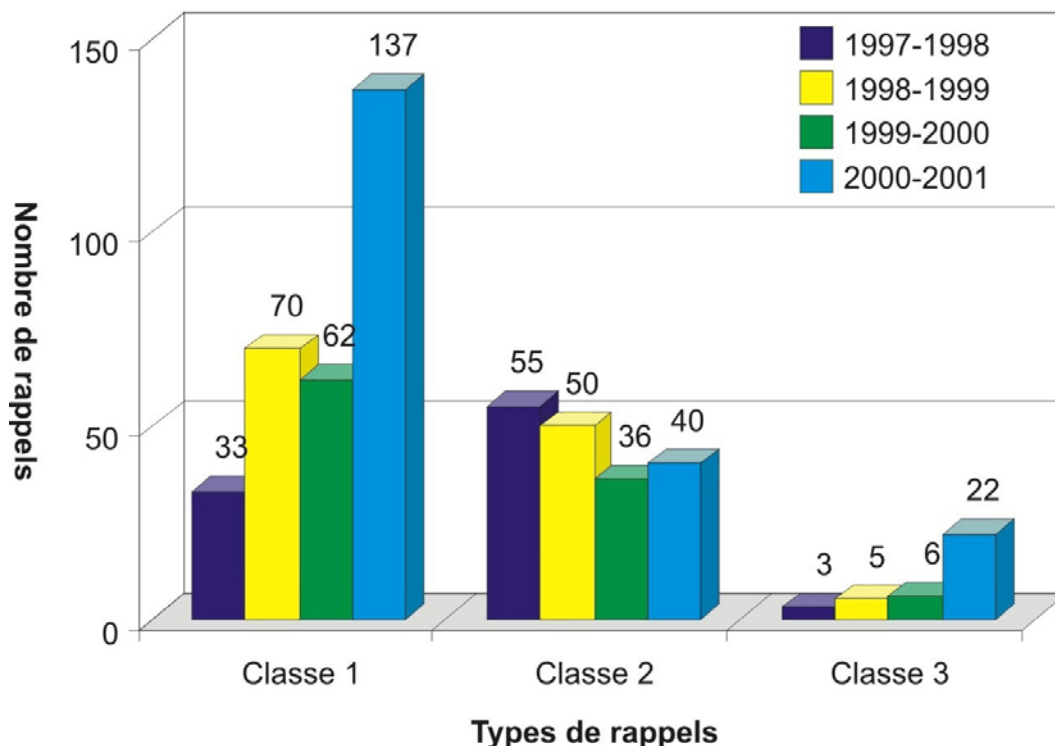
« Classe I » correspond à une situation où il existe une probabilité raisonnable que l'utilisation d'un produit non conforme ou une exposition à celui-ci entraînera des effets nuisibles graves sur la santé, voire même la mort. Une alerte publique est émise.

« Classe II » correspond à une situation dans laquelle l'utilisation d'un produit non conforme ou l'exposition à celui-ci peut entraîner des effets nuisibles temporaires sur la santé ou dans laquelle la probabilité d'effets nuisibles graves est faible. Une alerte publique peut être émise

« Classe III » correspond à une situation où l'utilisation d'un produit non conforme ou l'exposition à celui-ci ne devrait pas entraîner d'effet nuisible sur la santé. Une alerte publique n'est habituellement pas émise.

Pièce 1

Rappels liés aux allergènes, de 1997 à 2001



- 51.** La majorité, soit 58 % de ces rappels d'allergènes étaient de classe I. Il semblerait que le nombre élevé de rappels liés aux allergènes correspondent à l'augmentation globale du nombre de rappels, tout danger confondu, pour la période de 1999 à 2001. L'augmentation du nombre de rappels liés aux allergènes pour l'année 2000-2001 peut s'expliquer en partie par le fait que l'ACIA a adopté une nouvelle formule de dénombrement pour ces rappels. La formule se fondait sur le nombre d'incidents. Elle facilitait en outre l'enquête sur les incidents liés à la présence d'allergènes et le suivi des rappels ultérieurs.<sup>3</sup>
- 52.** Nous avons aussi examiné ces mêmes données afin de déterminer s'il y avait des variations entre les produits domestiques et importés. En général, nous avons pu constater que le pourcentage de rappels de classes I, II et III liés à des allergènes contenus dans des aliments importés était semblable à celui du secteur domestique (voir Pièce 2).

<sup>3</sup>Un « incident » correspond à un écart unique à la salubrité des aliments qui peut entraîner plusieurs rappels. Cette démarche est propre aux incidents qui mettent en cause des aliments utilisés dans la fabrication d'autres produits. Une fois que l'Agence détecte un risque pour la salubrité d'un aliment, une enquête poussée est menée pour veiller à ce que tous les produits touchés soient retirés du marché.

## Pièce 2

### Rappels de toutes les classes liés à la présence d'allergènes dans des produits domestiques (D) et importés (I), de 1997 à 2001

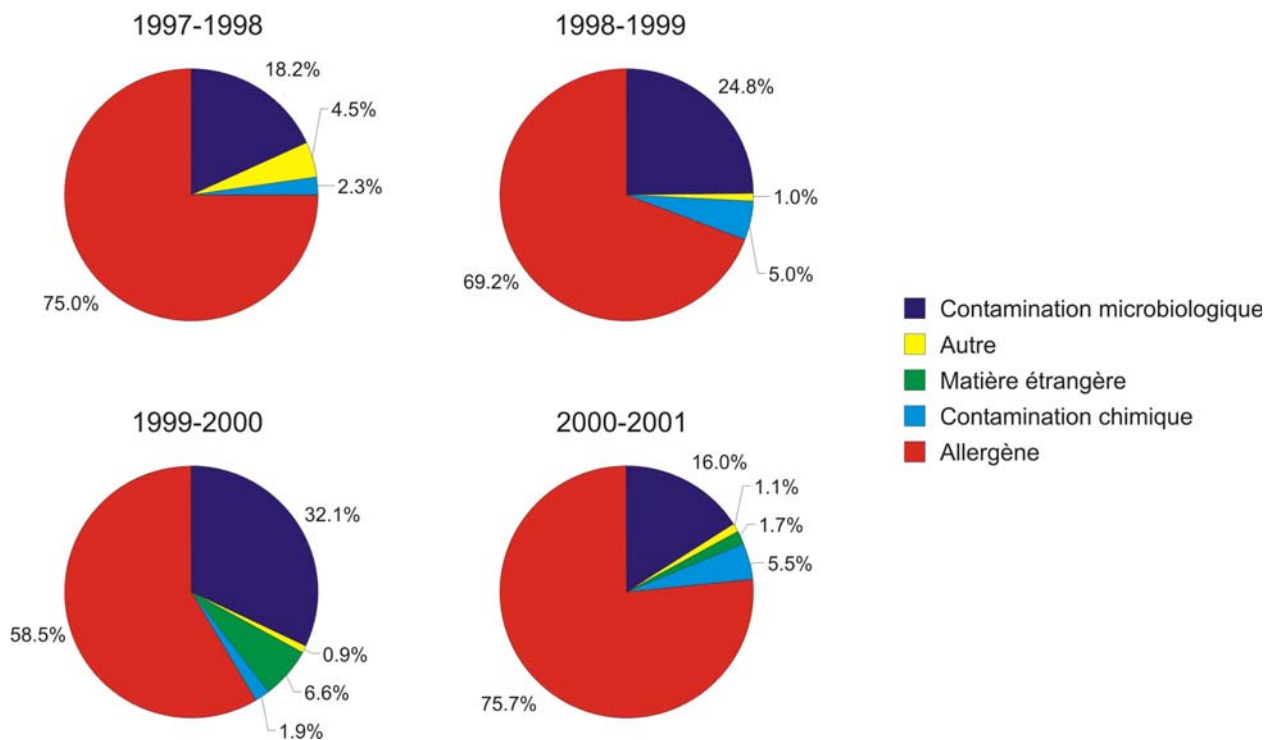
Année	Classe I		Classe II		Classe III		Total	
	I	D	I	D	I	D	I	D
97-98	14	19	20	35	1	2	35	56
98-99	39	31	28	22	0	5	67	58
99-00	30	32	18	18	4	2	52	52
00-01	76	61	13	27	20	2	109	90
<b>Total</b>	159	143	79	102	25	11	263	256
<b>%</b>							<b>50.8</b>	<b>49.2</b>

- 53.** Les rappels de produits alimentaires importés relèvent principalement du secteur non agréé par le fédéral (comme dans le cas du secteur domestique). Ce secteur inclut les produits de boulangerie et de confiserie. En fait, plus de 80 % des rappels de classe I liés à la présence d'allergènes dans des produits domestiques et importés qui sont survenus au cours d'une période de quatre ans relevaient du secteur non agréé par le fédéral. Plus précisément, les produits de boulangerie et de confiserie étaient en cause dans une moyenne de plus de 60 % des rappels liés aux allergènes.
- 54.** L'Agence a indiqué qu'un petit groupe de travail sur les importations a été formé pour le secteur non agréé par le fédéral. Ce groupe examinera la situation des allergènes alimentaires non déclarés dans les produits importés et s'efforcera de formuler des lignes directrices adéquates pour ce secteur. Aussi, l'Agence élabore des stratégies précises qui visent à réduire le nombre de rappels liés aux allergènes alimentaires non déclarés dans le chocolat importé.
- 55.** Lors d'un examen des rappels de classe I de tous les types (d'ordre microbiologique ou chimique, liés aux matières étrangères ou autres) au cours de la même période de quatre ans, nous avons observé que la majorité de ces rappels étaient liés à des allergènes, plutôt qu'aux autres types. Par exemple, en 1997-1998, 75 % des rappels de classe I étaient liés aux allergènes, 69,2 % en 1998-1999, 58,5 % en 1999-2000 et 75,7 % en 2000-2001 (voir Pièce 3). Les rappels liés aux allergènes sont en moyenne plus nombreux que ceux liés à d'autres substances dangereuses (environ 70 %).



Pièce 3

Rappels de classe I (comparaison des dangers)



**56.** Nous n'avons pas réussi à déterminer les raisons ou les éléments déclencheurs à la base des variations qu'ont subies les rappels au cours de cette période de quatre ans. Le nombre élevé de rappels de classe I liés aux allergènes pourrait être associé aux facteurs suivants:

- attention accrue portée sur certains allergènes;
- meilleure sensibilisation des consommateurs et meilleure communication;
- changements dans les habitudes de consommation;
- répercussions des mesures d'exécution;
- meilleure communication des plaintes de consommateurs;
- augmentation de la conscience de l'industrie des risques liés aux allergènes;
- meilleures données pour améliorer l'efficacité des évaluations de risques pour la santé et les méthodes de détection des allergènes.

- 57.** Nous avons de plus examiné ces données pour déterminer les principaux allergènes mis en cause dans les rappels. Nous avons constaté que, de façon générale, un pourcentage plus élevé de rappels était associé aux arachides et aux autres noix, aux produits laitiers, aux sulfites et aux oeufs qu'aux autres allergènes (voir Pièce 4). On indique que les méthodes d'analyse de l'ACIA portent uniquement sur ces produits. Il n'existe pas de tests en laboratoire pour les autres allergènes. Santé Canada élabore actuellement d'autres méthodes d'analyse, mais elles ne sont pas disponibles maintenant pour utilisation.
- 58.** Au moment où nous avons effectué les entrevues et recueilli les renseignements, l'ACIA n'avait pas terminé les analyses de tendances en matière de rappels. Cette capacité de faire des analyses de tendance pourrait être utile au personnel de programme de l'Agence en développant des stratégies pour réduire les rappels d'allergènes et aussi fournirait de l'information sur les raisons sous-jacentes ou les causes de base des rappels. L'Agence a mentionné qu'elle analyserait les tendances des rappels liés aux allergènes dans le cadre du travail d'analyse de l'environnement qu'elle réalise en préparation des prochaines réunions des comités scientifiques.

#### Pièce 4

#### Rappels de classe I par allergène identifié, de 1997 à 2001

Allergènes	1997-1998	1998-1999	1999-2000	2000-2001	Nombre total de rappels	% général*
Arachides et noix	15	32	21	35	103	34
Produits laitiers	1	2	7	70#	80	26
Sulfites	1	11	16	17	45	15
Oeufs	5	7	12	6	30	10
Soya	4	5	2	5	16	5
Blé	0	2	1	4	7	2
Poissons et fruits de mer	1	0	0	0	1	~1
Graines de sésame	1	0	0	0	1	~1
Allergènes multiples	5	11	3	0	19	6
<b>Nombre total de rappels par année</b>	<b>33</b>	<b>70</b>	<b>62</b>	<b>137</b>	<b>302</b>	<b>100</b>

\* les pourcentages sont estimés à partir des données de l'ACIA

# l'augmentation a pu être entraînée par l'amélioration de la méthode de détection et par des mesures d'exécution ciblées

## **Travail en laboratoire**

- 59.** Le rôle des laboratoires dans la surveillance des allergènes est de contribuer à la salubrité des aliments au Canada en repérant des contaminants dans des échantillons et en fournissant des conseils scientifiques d'experts pour appuyer les programmes de l'Agence. Les laboratoires participent également à la validation et à l'adaptation de méthodes de détection des allergènes alimentaires. L'élaboration de méthodes adéquates de détection et de vérification est un des principaux facteurs de surveillance des allergènes.
- 60.** Sans ces méthodes, la détection de traces d'allergènes dans la nourriture serait difficile. Les laboratoires de l'ACIA qui effectuent les tests sur les allergènes alimentaires sont situés à Longueuil, à Burnaby et à Ottawa.
- 61.** Santé Canada et l'ACIA ont discuté à propos du besoin de collaborer plus étroitement en ce qui a trait à la détection, à la sensibilité des méthodes et aux limites de la science à ce propos (p. ex., capacité de détection, validation et seuil) et ont agi de façon proactive en matière de traitement des questions de recherche. Les progrès dans ce domaine faciliteraient la résolution de certaines lacunes associées à certaines méthodes. Récemment, des chercheurs de Santé Canada et de l'ACIA ont travaillé avec succès sur une méthode qui permettrait de tester plus efficacement les allergènes prioritaires. Plus particulièrement, Santé Canada a réalisé des progrès en ce qui a trait à la détection de noisettes, de protéines d'oeufs, de poissons et de fruits de mer, et à l'évaluation de trousse individuelles d'analyse récemment élaborées et destinées aux consommateurs. Une validation interne de l'ACIA a permis de prouver l'efficacité de ces trousse qui sont utilisées par des laboratoires désignés de l'Agence.
- 62.** Santé Canada et l'ACIA continuent d'améliorer et d'évaluer les méthodes, afin de régler tout problème technique, avant qu'elles soient parties intégrantes des activités de l'ACIA. Par surcroît, les deux organisations s'efforcent de concevoir, par l'intermédiaire du Comité des méthodes de détection des allergènes nouvellement formé, un système de normalisation des méthodes en cours d'élaboration et d'évaluation des méthodes existantes. On vise la création d'un compendium qui regrouperait toutes les méthodes élaborées à l'interne et fournirait des lignes directrices en matière d'évaluation et de validation de d'autres techniques. À long terme, on veut mettre l'accent sur des méthodes de rechange à la technique « Enzyme-Linked Immunosorbent Assay (ELISA) » qui serviraient à confirmer la présence et la concentration d'allergènes.

## Infrastructure

- 63.** L'infrastructure comprend les manuels de la formation et des programmes, ainsi que les systèmes de gestion de l'information. Tous ces instruments importants appuient les efforts de l'Agence dans ses activités de surveillance des allergènes alimentaires. Ils favorisent l'accessibilité aux renseignements sur les allergènes alimentaires à l'ACIA et, par le fait même, aident le personnel à gérer leurs programmes plus efficacement. La partie qui suit fait état des observations qui portent sur ces instruments.

## Manuels

- 64.** Nous avons examiné les manuels de l'ACIA dans le but de déterminer le type de matériel de formation offert au personnel et le type de renseignements sur la surveillance des allergènes contenus dans les manuels des programmes.
- 65.** L'Agence possède deux manuels de formation sur la surveillance des allergènes, soit un *guide de référence pour l'Ontario* et la deuxième édition du manuel sur les *allergies alimentaires*, de novembre 2000. Étant donné que ces deux manuels sont principalement de portée régionale et qu'aucun d'eux n'a été approuvé par l'administration centrale, l'Agence pourrait décider d'examiner leur contenu respectif pour faire en sorte qu'ils soient comparables. L'ACIA utilise également le manuel d'*atelier sur la salubrité des aliments et les rappels* pour former le personnel engagé dans les activités d'enquête qui peuvent mener à des rappels de produits en raison de la présence d'allergènes non déclarés.
- 66.** Nous avons examiné plusieurs manuels des programmes de l'Agence pour connaître leur contenu en ce qui concerne le caractère dangereux des allergènes et la surveillance des allergènes. Ces manuels sont notamment le *manuel d'inspection des établissements de produits transformés*, le *manuel d'inspection des produits laitiers*, le *manuel du Programme d'amélioration de la salubrité des aliments*, le *manuel des méthodes de l'hygiène des viandes* et les *manuels d'inspection et de l'usager pour le poisson, les produits de la mer et la production*. Nous n'avons pas examiné le *manuel d'inspection des produits transformés* car il est a été publié en juin 1993, avant la création de l'ACIA.
- 67.** Certains de ces manuels de l'ACIA contiennent des renseignements utiles sur les allergènes, la *surveillance des allergènes* et les *procédures d'inspection*. Étant donné que l'Agence examine ces divers manuels, elle pourra établir le contenu sur la surveillance des allergènes qu'il faudrait inclure à chacun d'eux en fonction des risques. La mise à jour des renseignements précis sur les allergènes dans les manuels des programmes offrirait au personnel l'information requise pour gérer les programmes et uniformiserait cette information au sein de tous les programmes.

## **Systèmes de gestion de bases de données**

- 68.** Nous avons relevé divers systèmes de gestion de bases de données qui contiennent des renseignements sur la surveillance des allergènes, à l'ACIA. Ces systèmes permettent de repérer des renseignements sur les fraudes et l'étiquetage, les enquêtes et les inspections, les échantillons de laboratoire et l'utilisation des ressources. Deux autres systèmes, un qui sert au repérage de mesures d'exécution et l'autre au suivi des résultats d'inspection, étaient utilisés au moment de notre examen. Les systèmes existants ne sont pas liés, ce qui nuit à la référence et à l'accès aux données entre les différents programmes de l'ACIA. La liaison des systèmes améliorerait la gestion du savoir au sein de l'ACIA. L'Agence indique qu'elle met actuellement à jour la capacité des bases de données électroniques et qu'elle détermine où sont les besoins de liaison.

## **Conclusion**

- 69.** Il est clair que les allergènes alimentaires peuvent poser de graves dangers pour la santé des consommateurs touchés. De 1997 à 2001, environ 58 % des rappels alimentaires liés aux allergènes auxquels l'ACIA a participé étaient de classe I. Un rappel de classe I survient lorsqu'il existe une probabilité raisonnable que la consommation d'allergènes ou l'exposition à des allergènes ait des effets graves sur la santé ou cause le décès. Aussi, le pourcentage de rappels de classe I associés à des allergènes était plus élevé au cours des quatre dernières années que celui des autres types de rappels (contamination microbiologique, matières étrangères et contamination chimique), comme le montre la Pièce 3 (moyenne d'environ 70 %).
- 70.** En résumé, l'Agence canadienne d'inspection des aliments participe à un ensemble d'activités qui portent sur les effets potentiellement dangereux des allergènes alimentaires non déclarés. Par l'intermédiaire des comités scientifiques, qui comptent des représentants de Santé Canada, tous les secteurs et les divisions de l'Agence en lien avec l'alimentation adoptent une approche scientifique horizontale pour traiter les risques posés par les allergènes alimentaires connus. L'Agence est aussi engagée dans des activités d'information et de sensibilisation du public, ainsi que d'appui et de promotion de la collaboration de l'industrie. D'autres activités appuient l'étiquetage sur la salubrité des aliments, l'analyse en laboratoire et les efforts en matière de conformité et d'exécution. Au cours de notre collecte de renseignements, nous avons convenu que certaines pratiques parmi les activités principales sur la salubrité des aliments de l'ACIA, plus particulièrement sur la surveillance des allergènes, méritent d'être examinées et probablement mises à jour.

- 71.** Par exemple, des analyses de tendances pourraient fournir des renseignements qui aideraient à déterminer le type et la concentration d'allergènes, ainsi que les risques associés. Cette démarche aiderait à élaborer des stratégies appropriées pour réduire le nombre de rappels liés aux allergènes alimentaires. Les résultats énoncés dans tout rapport national d'évaluation d'un secteur de l'industrie pourraient servir de points de référence pour mesurer les changements relatifs à la conformité dans le secteur des aliments importés et pour évaluer la conformité des autres secteurs pertinents. Ainsi, l'Agence disposerait de renseignements sur les améliorations apportées et les lacunes qui subsistent en matière de sensibilisation sur les allergènes alimentaires. Des mesures d'exécution pourraient être mises en oeuvre efficacement dans le domaine des allergènes alimentaires non déclarés pour éliminer les infractions commises à répétition, comme c'est le cas pour le chocolat importé d'Europe.
- 72.** Finalement, nous avons noté que l'établissement de liens plus étroits entre les associations sur les allergies et les départements du gouvernement et des agences permettrait de renforcer l'ensemble du réseau sur les allergies et d'offrir des possibilités de collaboration, par exemple, en matière d'élaboration de normes ou de lignes directrices qui serviraient à l'étiquetage préventif. La question de l'étiquetage préventif devra faire l'objet d'un examen approfondi par Santé Canada en collaboration avec l'ACIA.
- 73.** Nous croyons que l'examen et la mise à jour de ces pratiques auraient des résultats positifs en termes de réduction des risques posés par les allergènes alimentaires non déclarés pour le public et d'amélioration de la santé des Canadiens.

## **Réponse de la direction de l'ACIA**

- 74.** L'Agence canadienne d'inspection des aliments a examiné le document de Santé Canada sur ses activités liées au contrôle des allergènes alimentaires. Elle a le plaisir de formuler les commentaires qui suivent.
- 75.** Le Bureau d'évaluation de la salubrité des aliments de Santé Canada a fourni des renseignements concernant les activités de l'ACIA liées au contrôle des allergènes alimentaires. Le document présente des renseignements recueillis sur les activités de l'ACIA liées au contrôle des allergènes alimentaires qui ont eu lieu entre avril 1997 et mai 2001. Toutefois, ces renseignements ne couvrent pas les activités du Bureau de la salubrité des aliments et de la protection des consommateurs de l'Agence, récemment examiné et réaménagé. Les activités de ce bureau incluent la protection des consommateurs et l'aide aux consommateurs à se protéger eux-mêmes contre les dangers pour la santé (y compris les allergènes) associés aux produits alimentaires. Le réaménagement a empêché qu'une évaluation complète ne soit effectuée.
- 76.** Quoiqu'une évaluation complète des activités liées à la salubrité des aliments n'ait pas été effectuée, le document fait réfléchir sur la possibilité d'utiliser régulièrement l'analyse des tendances pour comprendre les raisons qui justifient les rappels liés aux allergènes et de mettre en oeuvre des procédures plus efficaces de conformité et d'application de la loi en ce qui a trait aux récidivistes. L'Agence est tout à fait d'accord avec ces observations et des mesures ont été prises pour y faire suite. Par exemple, l'analyse des tendances est utilisée aux fins de l'élaboration de stratégies opérationnelles et de plans de travail, et l'Agence met sur pied de meilleures procédures de conformité et d'application de la loi qui visent à diminuer le nombre de récidives.
- 77.** L'Agence se réjouit à l'idée de poursuivre sa collaboration avec Santé Canada en matière d'évaluation de la salubrité des aliments.

## **À propos du présent document**

---

- 78.** La collecte des renseignements s'est fait principalement lors d'entrevues réalisées auprès du personnel de l'ACIA, à l'administration centrale et dans plusieurs bureaux régionaux. Nous avons obtenu des renseignements du Bureau de la salubrité et des rappels des aliments dans le but de comprendre le type de rappels liés aux allergènes et la façon employée par l'ACIA pour collecter et utiliser les données. Étant donné que nous n'avons pas accès directement à la base de données du système de gestion des questions de l'ACIA, où les données sur les rappels sont entreposées, nous n'avons pas pu analyser les causes des rappels (comme un mauvais étiquetage ou une contamination croisée).
- 79.** Le personnel clé du Programme laitier et du Programme des produits transformés a fourni des renseignements sur la surveillance exercée par le personnel des programmes de l'Agence. Nous avons également obtenu des renseignements du Bureau de la salubrité des aliments et de la protection des consommateurs à propos de leur Programme des pratiques équitables d'étiquetage et de leur Programme des enquêtes sur la salubrité des aliments. De plus, nous avons examiné les manuels pertinents des programmes et de la formation, ainsi que la législation connexe.
- 80.** Nous n'avons pas interrogé les employés des autres programmes sur la viande, les oeufs ou le poisson vu le nombre peu élevé de rappels qui y sont liés. Toutefois, nous avons examiné leurs manuels et la législation associée. Nous avons interrogé les employés des programmes et de l'exploitation de deux centres opérationnels de l'ACIA pour mieux comprendre leurs rôles et leurs responsabilités en ce qui a trait aux allergènes alimentaires non déclarés. Nous avons également interrogé le personnel de Santé Canada et le personnel de laboratoire de l'ACIA pour mieux saisir les méthodes utilisées et celles en cours d'élaboration.
- 81.** Les spécialistes techniques de l'ACIA qui s'occupent des allergènes ont été questionnés pour mieux comprendre leurs rôles et leurs responsabilités liées aux activités de surveillance des allergènes. Nous avons recueilli des renseignements sur les mesures de conformité et d'exécution, au moyen d'entrevues avec le personnel clé de l'organisation et de l'exploitation et examiné les documents sur les politiques dans ce domaine.
- 82.** Nous avons questionné des représentants de 2 associations sur les allergies pour connaître leur opinion sur la surveillance requise pour protéger les consommateurs. Nous avons aussi rencontré un représentant de l'industrie des Fabricants de produits alimentaires et de consommation au Canada pour savoir ce qu'ils pensent de la surveillance des allergènes alimentaires. Afin d'être au courant des principales activités de surveillance des allergènes aux États-Unis, nous avons examiné la documentation et rencontré des représentants de la Food and Drug Administration, responsable des questions liées à la surveillance des allergènes.



**Équipe du projet:**

Gestionnaire principal de projet  
Vérificatrice de la salubrité des aliments  
Vérificateur de la salubrité des aliments  
Vérificateur de la salubrité des aliments

Irene Roberts  
Shirley Chalouh  
Lucien Comeau  
Michel Cloutier

## Annexe 1

Tableau des activités de L'ACIA en matières de surveillance des allergènes (associées aux activités de l'ACIA en matières de la salubrité des aliments)

