

Allergènes alimentaires en tant que risques chimiques



Les fabricants de produits alimentaires accordent de plus en plus d'importance aux allergènes alimentaires, qui peuvent présenter un grave danger pour la santé des consommateurs. Les transformateurs d'aliments doivent s'assurer que leurs produits ne sont pas contaminés par des allergènes qui ne sont pas déclarés sur leurs étiquettes.

Qu'est-ce qu'une allergie alimentaire?

Une allergie alimentaire est une réponse du système immunitaire humain à certains aliments. Une réaction allergène est déclenchée par une protéine contenue dans un aliment. Les symptômes d'allergie alimentaire comprennent les suivants :

- respiration sifflante ou problèmes respiratoires
- crampes abdominales, vomissements, diarrhée
- urticaire, éruptions cutanées ou eczéma

Des réactions allergiques graves peuvent entraîner la mort.

Allergènes alimentaires courants

L'Agence canadienne d'inspection des aliments a regroupé les dix allergènes alimentaires courants :

- les œufs;
- le poisson, y compris les crustacés (par exemple, crabe, écrevisses, homard, crevettes) et les mollusques (par exemple, palourdes, moules)
- le lait;
- les arachides;
- les graines de sésame;
- le soya;
- les sulfites (additifs alimentaires dont : bisulfite de potassium/métabisulfite, bisulfate de sodium/dithionite/métabisulfite/sulfites, etc.)
- les noix (amandes, noix du Brésil, noix de cajou, noisettes, pacanes, etc.)
- le blé; and la moutarde.

Maîtrise des allergènes alimentaires dans votre établissement

Voici les étapes essentielles de l'élaboration d'un programme efficace de gestion des allergènes :

Évaluation des allergènes

- Préparez une liste principale de tous les ingrédients et matières premières utilisés dans votre établissement.
- Déterminez si l'un de ces ingrédients contient un allergène alimentaire.
- Indiquez sur votre liste principale les ingrédients qui sont ou contiennent des allergènes et nécessitent des mesures spéciales.

Information fournie par le fournisseur

Si vous produisez des produits alimentaires sans allergène dans votre établissement :

- obtenez des fiches de spécification des ingrédients, des certificats d'analyse ou une liste complète des ingrédients.
- Vérifiez que votre fournisseur dispose d'un programme de contrôle des allergènes documenté.
- Obtenez une lettre de votre fournisseur qui garantit que les ingrédients sont exempts d'allergènes non déclarés.

Expédition, réception, manutention et entreposage

Inspectez les expéditions afin de vous assurer qu'elles ne contiennent pas de déversements ou de conteneurs endommagés avant la réception.

- Vérifiez que l'ingrédient correspond exactement à ce que vous avez commandé et qu'il n'a pas été remplacé.
- Entrez les ingrédients alimentaires allergènes séparément des autres ingrédients. Il faut maintenir une distance d'au moins 1,5 mètre entre les allergènes et les autres ingrédients s'il n'est pas possible de les entreposer séparément.
- Les ingrédients allergènes doivent être entreposés dans les tablettes du bas, afin d'éviter que tout déversement accidentel ne contamine des articles placés en dessous.
- Les contenants des ingrédients qui contiennent un allergène doivent afficher la mention « Allergène » ou un code de couleur.

Planification de la production et de l'usine

Voici des exemples de solutions de rechange en matière de production :

- Planifier la production de longues séries de produits sans allergènes pour réduire au minimum les changements dans les chaînes de production.
- Les produits qui contiennent des allergènes peuvent être fabriqués seulement certains jours de la semaine.
- Les produits qui contiennent des allergènes doivent être les derniers produits à passer par une chaîne de production.

Flux de produits

- Évaluez les flux de produits de votre cycle de production. La contamination croisée des produits peut se produire si des produits qui contiennent un allergène sont placés sur des convoyeurs où traversent des produits sans allergène.

Emballage

Entrez les matériaux d'emballage alimentaire dans des zones désignées pour éviter la contamination croisée par des allergènes.

Nettoyage et assainissement

- Testez vos procédures de nettoyage pour vous assurer qu'aucun allergène résiduel n'est présent, avant la production d'un nouveau produit. Des trousseaux commerciaux de test allergènes sont

disponibles. Si un allergène est détecté, nettoyez de nouveau l'équipement et vérifiez vos opérations de nettoyage.

- Si la fabrication d'aliments sans allergène et d'aliments qui contiennent des allergènes se partage le même équipement, une procédure opérationnelle normalisée d'assainissement (PONA) doit décrire en détail la procédure de nettoyage et d'assainissement de l'équipement.

Formation du personnel

- Évitez les menaces pour les consommateurs ainsi que les conséquences financières d'un rappel de produit en offrant une formation adéquate. Les employés doivent connaître les groupes d'allergènes alimentaires et l'importance d'un étiquetage, d'un nettoyage et d'un assainissement appropriés des produits, entre autres.

Étiquetage

- Confirmez l'exactitude de l'étiquette par rapport à la formulation du produit. Toute information trompeuse peut engendrer : des problèmes de santé chez les consommateurs, des rappels de produits, et même des décès.
- L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) applique les lois canadiennes sur l'étiquetage afin d'assurer l'étiquetage complet et exact de tous les aliments. Un Guide de l'étiquetage des aliments pour l'industrie est disponible auprès du [site Web de l'ACIA](#)
- On recommande d'employer les termes courants pour désigner les allergènes alimentaires (par exemple, « ingrédient laitier » au lieu de « caséine ») sur les étiquettes des aliments.

Documentation

- Tenez des registres pour démontrer que votre établissement prend des mesures adéquates pour contrôler une éventuelle contamination croisée par des allergènes et la vérification des étiquettes. Cette pratique est particulièrement importante en cas de rappel ou de vérification.

Pour de plus amples renseignements sur la salubrité des aliments, veuillez communiquer avec la Direction de la salubrité et de l'inspection des aliments à l'adresse foodsafety@gov.mb.ca.