

FAITS SAILLANTS SUR L'ALIMENTATION ET LA NUTRITION

Pour maintenir et améliorer votre santé

2021



FAITS SAILLANTS SUR L'ALIMENTATION ET LA NUTRITION

2021

Pour maintenir et
améliorer votre santé

Découvrez les mesures prises par Santé Canada pour améliorer l'environnement alimentaire au Canada et permettre aux Canadiens de faire des choix plus sains, ainsi que nos autres réalisations en 2021.

Santé Canada est le ministère fédéral responsable d'aider les Canadiens et les Canadiens à maintenir et à améliorer leur état de santé. Santé Canada s'est engagé à améliorer la vie de tous les Canadiens et à faire du Canada l'un des pays où les gens sont le plus en santé au monde, comme en témoignent la longévité, les habitudes de vie et l'utilisation efficace du système public de soins de santé.

Also available in English under the title:

Food and Nutrition Highlights 2021: Helping you maintain and improve your health

Pour obtenir plus d'information, veuillez communiquer avec :

Santé Canada
Indice de l'adresse 0900C2
Ottawa (Ontario) K1A 0K9

Tél. : 613-957-2991
Sans frais : 1-866-225-0709
Téléc. : 613-941-5366

ATS : 1-800-465-7735
Courriel : publications-publications@hc-sc.gc.ca

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada,
représentée par le ministre de la Santé, 2022

Date de publication : mai 2022

La présente publication peut être reproduite sans autorisation pour usage personnel ou interne seulement, dans la mesure où la source est indiquée en entier.

Cat. : H161-12F-PDF
ISSN : 2563-3384
Pub. : 220068

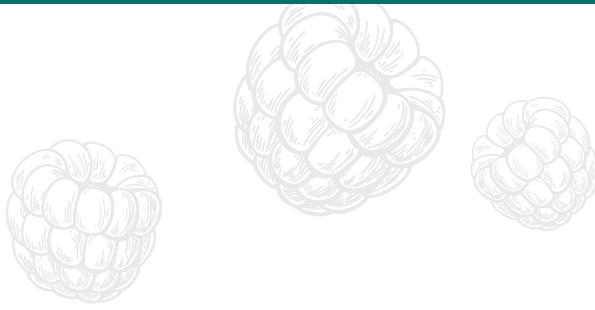
TABLE DES MATIÈRES

Bienvenue au rapport annuel de Santé Canada sur les faits saillants	1
Aliments et nutrition : 2021 en bref	2
1 ASSURER LA SALUBRITÉ ET LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DE L'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE CANADIEN	4
Assurer la salubrité de l'approvisionnement alimentaire canadien	5
Évaluer la salubrité de nouveaux produits ou de nouvelles utilisations de produit	6
Établir des normes de salubrité et élaborer des politiques fondées sur la science	6
Mener des évaluations du risque	7
Recherche sur la salubrité des aliments	8
Surveillance des aliments et recherches toxicologiques	10
Améliorer la qualité nutritionnelle des aliments	11
Enrichissement en vitamine D	11
Surveiller l'environnement alimentaire	11
2 INNOVATION EN MATIÈRE DE RÉGLEMENTATION	13
Innovation en matière de réglementation	14
Nouveaux règlements visant les fortifiants pour lait humain	14
Coordination de l'étiquetage des aliments	15
Réglementation des aliments supplémentés	15
Élaboration d'essais cliniques sur des aliments à des fins diététiques spéciales	16
3 PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION Saine	17
Promouvoir une alimentation saine	18
Guide alimentaire canadien	20
Accroître la sensibilisation au Guide alimentaire canadien et son utilisation	20
Évaluation de l'utilisation du Guide alimentaire canadien	21
Autres initiatives d'alimentation saine	22
Étiquetage nutritionnel	22
Modifications au Tableau des valeurs quotidiennes et au Tableau des quantités de référence pour les aliments	23
Surveillance du marketing des aliments et des boissons auprès des enfants	23

4	COLLABORATION INTERNATIONALE	26
Collaboration internationale		27
Établir des relations internationales		27
Commission du Codex Alimentarius et Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires		27
Ateliers internationaux sur la réglementation de l'étiquetage des allergènes		29
Communication des risques liés à la salubrité des aliments		29
Apports nutritionnels de référence		29
5	ANNEXE ET RESSOURCES	30
Annexe A : Autorisations		31
Nouveaux aliments autorisés.....		31
Préparations pour nourrissons et fortifiants pour lait humain autorisés.....		32
Additifs alimentaires autorisés		33
Clics santé.....		35







BIENVENUE AU RAPPORT ANNUEL DE SANTÉ CANADA SUR LES FAITS SAILLANTS

Bien que la pandémie de COVID-19 a perdué tout au long de 2021, Santé Canada a tout de même œuvré en fournissant de l'information, des analyses et une réglementation sur les aliments et la nutrition aux personnes au Canada afin qu'elles restent en santé et en sécurité.

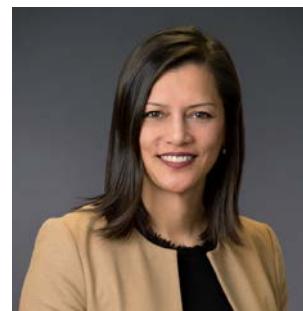
En période de stress accru, il est plus important que jamais d'adopter des habitudes alimentaires sécuritaires, saines et nutritives. La pandémie a fait ressortir l'importance de créer des environnements qui favorisent une alimentation saine afin de contribuer à réduire les taux de maladies chroniques, comme l'indique la [Stratégie en matière de saine alimentation](#). En 2021, nous avons continué notre travail de promotion du [Guide alimentaire canadien](#) et nous avons élaboré de la documentation supplémentaire pour le rendre accessible et utile aux personnes de tout âge et de toute origine. Ce guide continue d'être l'un de nos outils les plus populaires.

Le Canada a l'un des approvisionnements alimentaires les plus sécuritaires au monde, grâce au travail acharné de nos chercheurs en salubrité alimentaire. En 2021, nous avons fait de la recherche scientifique et mis de l'avant des initiatives clés de modernisation de la réglementation afin d'innover et d'adopter de nouvelles technologies tout en assurant la salubrité des aliments que nous mangeons.

Le présent rapport vous offre un aperçu du travail que nous avons effectué en 2021 afin d'appuyer l'alimentation saine, la salubrité des aliments et l'innovation au Canada.



Nancy Hamzawi
Sous-ministre adjointe



Pamela Aung Thin
Sous-ministre adjointe déléguée



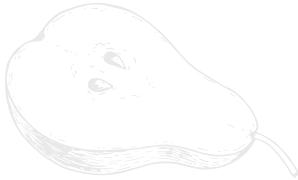
ALIMENTS ET NUTRITION : 2021 EN BREF

Santé Canada s'efforce d'établir un environnement alimentaire qui appuie les personnes vivant au Canada. Nous y parvenons en faisant la promotion d'une saine alimentation, en évaluant les risques et les bienfaits des aliments pour la santé, ainsi qu'en élaborant des politiques, des règlements et des lignes directrices et en fournissant de l'information fiable axée sur la salubrité et la qualité nutritionnelle de tous les aliments vendus au Canada.

En 2021, nos scientifiques ont conduit des recherches sur des pathogènes d'origine alimentaire comme la *Salmonella*, la *Listeria*, les norovirus, les parasites et l'*E. coli* dans le but d'appuyer nos politiques et directives sur la manipulation et la préparation sécuritaires des aliments. Nous avons également étudié différentes bactéries et parasites afin de mieux comprendre leurs présences dans notre approvisionnement alimentaire. Une **mise à jour de l'évaluation des boissons énergisantes cafénées** (en anglais) a été réalisée afin de déterminer le risque qu'elles présentent pour la santé humaine et a soutenu les mesures de gestion du risque qui sont actuellement en place. Dans le but d'assurer que l'exposition alimentaire aux contaminants soit la plus faible possible, nous avons proposé des révisions aux concentrations maximales existantes ainsi que de nouvelles concentrations d'arsenic inorganique dans les aliments qui sont des sources primaires

significatives d'exposition chez les nourrissons et les enfants au Canada. Pour aider les personnes vivant au Canada à accroître leurs apports en vitamine D, une **autorisation de mise en marché** est entrée en vigueur en décembre 2021. Cette autorisation permet aux fabricants d'accroître les niveaux de vitamine D dans le lait de vache, le lait de chèvre et la margarine. La vitamine D aide notre corps à absorber le calcium et permet de développer et de maintenir des os et des dents solides.

La **Stratégie de Santé Canada en matière de saine alimentation** comprend le **Guide alimentaire canadien** et a pour but de permettre aux personnes au Canada de faire des choix sains en matière d'alimentation. En 2021, en appui à la nouvelle version du Guide alimentaire canadien publié en 2019, nous avons formé des groupes de jeunes pour aider à mobiliser leurs pairs et promouvoir une alimentation saine. En parallèle, nous avons lancé une campagne pour encourager les familles avec des enfants de faire des choix sains en matière d'alimentation. Nous avons aussi continué notre travail sur des outils qui permettent d'évaluer l'adhérence au guide alimentaire, en plus d'élaborer un questionnaire afin de mesurer les connaissances, les compétences, les attitudes et les comportements en matière d'alimentation et de nutrition.



La collaboration internationale nous aide à réaliser notre mandat. En 2021, Santé Canada a travaillé étroitement avec plusieurs partenaires internationaux sur la salubrité des aliments et la nutrition en vue d'établir des normes internationales et de disséminer de l'information scientifique. Par exemple, nous avons accueilli la **46^e session du Comité du Codex sur l'étiquetage des aliments** (en anglais) du 27 septembre au 1^{er} octobre 2021. Il y a eu plus de 600 représentants d'au moins 75 pays qui y ont assisté. Cette séance du Comité portait principalement sur l'étiquetage des aliments et, en particulier, l'étiquetage des allergènes, l'étiquetage frontal, le commerce électronique et l'utilisation de la technologie pour l'étiquetage. Nous avons également participé à un atelier, en collaboration avec le gouvernement de l'Inde, pour informer les exportateurs d'aliments au sujet des règlements d'étiquetage des allergènes du Canada. Santé Canada a également participé à une série d'ateliers visant l'élaboration d'un **cadre et de lignes directrices de communication de la Coopération économique pour l'Asie-Pacifique sur le risque en matière de salubrité alimentaire** (en anglais).

En 2021, nous avons continué de faire des progrès au chapitre de la salubrité des aliments et à promouvoir la saine alimentation à un moment où la protection de la santé des personnes au Canada est plus importante que jamais. Des mauvaises habitudes alimentaires augmentent le risque d'obésité, de diabète de type 2 et de maladies cardiovasculaires. Chez les adultes atteints de la COVID-19, ces maladies sont des facteurs de risque liés à la gravité de la maladie et au décès.



Alfred Aziz

Directeur général
Bureau de la politique et
de la promotion de la nutrition



Karen McIntyre

Directrice générale
Direction des aliments

1

**ASSURER
LA SALUBRITÉ
ET LA QUALITÉ
NUTRITIONNELLE DE
L'APPROVISIONNEMENT
ALIMENTAIRE
CANADIEN**





Tout en répondant à la pandémie de COVID-19 en 2021, Santé Canada a continué de s'assurer que les personnes au Canada ont accès à des aliments salubres et nutritifs. Nous avons établi des politiques, des règlements, des lignes directrices et des normes visant la salubrité et la qualité nutritionnelle de tous les aliments vendus au Canada. Ce travail a été effectué en collaboration avec d'autres secteurs du gouvernement fédéral, les gouvernements provinciaux et territoriaux, les consommateurs, les milieux universitaires, les experts et les membres de l'industrie.

ASSURER LA SALUBRITÉ DE L'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE CANADIEN

Le rôle de Santé Canada est de protéger les personnes au Canada contre la propagation de maladie et les risques pour la santé. Nous y parvenons avec des méthodes tant préventives que réactives, par exemple en :

- menant des évaluations de risque pour la santé à l'appui des enquêtes sur la salubrité des aliments;
- fournissant de l'information sur la salubrité des aliments;
- menant de la recherche scientifique qui vise à déterminer et caractériser tout risque nouveau et émergent sur le plan de la salubrité alimentaire;
- établissant des normes de salubrité alimentaires et en traitant les risques émergents;
- assurant le contrôle et la surveillance des aliments.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments joue un rôle tout aussi important en surveillant la conformité aux règlements et en prenant des mesures d'application de la loi comme des rappels d'aliments.

Les personnes qui vivent au Canada sont aussi des acteurs importants dans le maintien d'un système alimentaire sécuritaire. Nous pouvons tous adopter des pratiques de salubrité alimentaire, par exemple en :

- lavant nos mains avec du savon et de l'eau pendant au moins 20 secondes avant et après avoir manipulé des aliments et des emballages d'aliments;
- suivant les directives sur la **manipulation et la cuisson des aliments**;
- **entreposant les aliments** adéquatement;
- **signalant** toute préoccupation liée à la salubrité alimentaire ou l'étiquetage.

Pleins feux sur... ACRYLAMIDE DANS LES ALIMENTS

L'acrylamide est une substance chimique qui peut se former dans certains aliments riches en amidon pendant la transformation ou la cuisson à température élevée (p. ex. la cuisson au four, la friture, le rôtissage). En 2021, Santé Canada a mis à jour la page sur l'[acrylamide et les aliments](#) en y affichant des conseils à jour à l'intention des consommateurs quant à la façon de réduire l'exposition à l'acrylamide dans les aliments, ainsi que des ressources de pratiques exemplaires destinées à l'industrie alimentaire.

ÉVALUER LA SALUBRITÉ DE NOUVEAUX PRODUITS OU DE NOUVELLES UTILISATIONS DE PRODUIT

Si une entreprise a l'intention de vendre un nouvel aliment, une nouvelle préparation pour nourrissons ou un aliment contenant un additif alimentaire utilisé d'une nouvelle façon, elle doit obtenir l'approbation de Santé Canada. En 2021, 10 nouveaux aliments, 20 additifs alimentaires et sept préparations pour nourrissons ont été autorisés (voir l'[annexe A](#)).

Par exemple, en 2021, Santé Canada a évalué la salubrité du vinaigre modifié à titre d'agent de conservation. Après la tenue d'une évaluation scientifique rigoureuse sur la salubrité et des consultations, Santé Canada a collaboré avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments afin de modifier la [Liste des agents de conservation autorisés](#) en vue de permettre l'utilisation du **vinaigre modifié** comme agent de conservation dans certains produits de viande et de volaille. Le vinaigre modifié est une alternative à d'autres agents de conservation qui sont déjà autorisés dans certains produits de viande et de volaille. Contrairement au vinaigre domestique, qui est

acide, le vinaigre modifié est fabriqué pour être moins acide et, ainsi, moins susceptible d'altérer le goût ou la texture des aliments. Ce changement est entré en vigueur le 8 novembre 2021.

Étant donné que les nouveaux aliments, les additifs alimentaires et les nouvelles préparations pour nourrissons sont consommés au Canada une fois autorisés, un produit n'est pas autorisé pour la vente s'il n'est pas sécuritaire. En conséquence, il est essentiel que leurs salubrités soient évaluées avant qu'ils atteignent le public au Canada.

ÉTABLIR DES NORMES DE SALUBRITÉ ET ÉLABORER DES POLITIQUES FONDÉES SUR LA SCIENCE

La contamination d'un aliment se produit lorsque celui-ci contient un élément qui le rend insalubre à la consommation. Il peut s'agir de bactéries, d'organismes nuisibles ou de produits chimiques. Le [Plan de gestion des produits chimiques du gouvernement du Canada](#) vise à réduire les risques que présentent les produits chimiques. Dans le cadre de ce plan, Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments mènent une surveillance régulière des niveaux de certains contaminants dans l'approvisionnement alimentaire canadien. Santé Canada établit aussi les concentrations maximales de contaminants dans le but de réduire au minimum l'exposition aux contaminants alimentaires.

Par exemple, récemment, nous avons publié des propositions en vue d'**ajouter une concentration maximale d'arsenic inorganique dans les aliments à base de riz destinés spécifiquement aux nourrissons et aux jeunes enfants** et d'**abaisser la concentration maximale d'arsenic dans les jus de fruits et les nectars**. Au cours de la prochaine année, Santé Canada prendra en considération les commentaires reçus durant la consultation et publiera tout changement. Nous avons également mis à jour la page sur l'[arsenic dans les aliments](#) qui fournit de l'information aux personnes au Canada sur les mesures à prendre pour réduire l'exposition.

Les concentrations maximales canadiennes des contaminants chimiques figurent sur la *Liste des contaminants et des autres substances adultérantes dans les aliments* et la *Liste des concentrations maximales à l'égard des contaminants chimiques dans les aliments*.

MENER DES ÉVALUATIONS DU RISQUE

Santé Canada mène des évaluations du risque pour la santé lié aux aliments pour déterminer si la présence d'une certaine substance ou d'un microorganisme dans un aliment (p. ex. un contaminant chimique, un allergène, des bactéries, un virus ou un parasite) est un risque pour la santé des consommateurs. Si nous constatons que la présence d'une substance ou un microorganisme dans un aliment peut poser problème pour la santé humaine, des mesures de gestion du risque sont mises en place pour réduire et, si possible, éliminer le risque. En réponse

à des demandes de l'industrie de l'alimentation, Santé Canada mène des évaluations de salubrité de matériel d'emballage et des additifs indirects qui peuvent laisser des résidus chimiques sur les aliments ou des substances utilisées dans la production d'aliments. En 2021, Santé Canada a émis 668 opinions. Santé Canada a déjà publié de l'[information détaillée](#) sur ce processus à l'intention des intervenants puisque la transparence est clé.

En 2021, Santé Canada a mené de nombreuses évaluations des risques.

- En mai 2021, l'[Agence canadienne d'inspection des aliments a rappelé 15 produits dont la concentration de cyanure dans les noyaux d'abricot dépassait le niveau maximal autorisé par Santé Canada](#). Santé Canada a offert un appui essentiel à l'Agence canadienne d'inspection des aliments afin de fournir une seule évaluation qui englobait l'ensemble des produits rappelés.



- En mai 2021, Santé Canada a publié une **évaluation des risques découlant d'*Escherichia coli* O157 dans le fromage gouda fait de lait cru au Canada**. Le fromage gouda fabriqué avec du lait cru a été à l'origine des foyers d'éclosion d'*Escherichia coli* (*E. coli*) O157 survenus en 2002 et 2013 au Canada, causant 41 maladies et un décès. Après l'éclosion en 2013, Santé Canada a mené une évaluation du risque d'*E. coli* O157 dans le fromage gouda fait de lait cru au Canada. L'évaluation du risque analyse la présence possible d'*E. coli* O157 et sa prolifération dans le fromage gouda fait de lait cru produit dans une ferme au Canada. Elle détermine les points du processus de fabrication du fromage pendant lesquels des interventions peuvent atténuer la contamination bactérienne potentielle, et évalue le risque de maladie causée par l'*E. coli* O157 à la suite de la consommation de ce type de fromage. Des options qui pourraient s'avérer efficaces pour réduire le risque de maladie causée par l'*E. coli* O157 dans le fromage gouda fait de lait cru, et être utilisées dans la prise décisionnelle à venir figurent dans l'évaluation du risque publiée en 2021.
- En juin 2021, des partenaires du gouvernement du Canada et du gouvernement des États-Unis ont publié un document sur **l'évaluation du risque de maladie à norovirus liée à la consommation d'huîtres crues aux États-Unis et au Canada** (en anglais) dans le journal *Risk Analysis*. Ce travail aide les organismes de réglementation à comprendre l'utilité des pratiques de contrôle préventives dans l'industrie des mollusques et crustacés afin d'appuyer la production d'huîtres salubres pour la consommation.
- En juillet 2021, Santé Canada a émis une **demande de données et de renseignements scientifiques par rapport à l'*Escherichia coli* producteurs de shigatoxine**. Ce type d'*E. coli* est lié à des maladies d'origine alimentaire. Les données recueillies permettront de mieux analyser l'approche actuelle, appuyer la formulation de futurs conseils au public, à l'industrie et aux organismes de réglementation, et, enfin, de continuer de protéger les personnes au Canada des maladies d'origine alimentaire.

- En septembre 2021, Santé Canada a mis à jour une évaluation du risque pour la santé portant sur les boissons énergisantes contenant de la caféine. L'article scientifique intitulé ***Caffeinated energy drinks in the Canadian context: health risk assessment with a focus on cardiovascular effects*** (en anglais) a été publié et démontre que les **mesures de gestion du risque en place actuellement** permettent de protéger la santé des consommateurs.

Pleins feux sur...

INFORMATION DESTINÉE AUX PERSONNES ALLERGIQUES AUX CRUSTACÉS

En 2021, Santé Canada a publié des **informations à l'intention des personnes allergiques aux mollusques et crustacés** pour les aviser qu'ils pourraient avoir une réaction allergique s'ils mangent des insectes comestibles comme des grillons et des ténébrions meuniers (vers de farine).

RECHERCHE SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Santé Canada mène et investit dans la recherche scientifique afin d'appuyer des stratégies de gestion du système alimentaire canadien et pour promouvoir la salubrité des aliments, la nutrition et l'alimentation saine au Canada. La recherche et les activités scientifiques connexes jouent un rôle important dans le processus décisionnel et contribuent à l'élaboration de règlements, de politiques et de programmes et la prestation de services et de renseignements. À Santé Canada, les activités de recherche et de surveillance permettent d'examiner les écarts en matière de connaissance et de fournir des données scientifiques probantes essentielles à l'appui des activités dans divers domaines, comme la chimie alimentaire, la microbiologie et la nutrition. Les sujets de recherche et de la surveillance évoluent au fil du temps pour tenir compte de l'environnement

alimentaire et de santé en constante évolution au Canada. Les faits saillants des domaines clés auxquels nous travaillons actuellement sont présentés dans les paragraphes suivants.

Listeria

La bactérie *Listeria monocytogenes* se trouve couramment dans l'environnement. Elle peut contaminer les aliments, surtout ceux prêts-à-manger, et causer la listériose. La listériose est une infection qui touche principalement les femmes enceintes, les nouveau-nés, les adultes de 65 ans et plus et les personnes dont le système immunitaire est affaibli. Les symptômes de l'infection comprennent de la fièvre, des douleurs musculaires et des maux de tête.

Le Service de référence sur la listériose élabore de nouvelles méthodes de détection des espèces *Listeria* dans les aliments. En 2021, il a aidé Santé Canada à orienter les activités qui traitent du contrôle de la *Listeria* dans les aliments à risque élevé et a appuyé l'industrie alimentaire dans la vérification et la surveillance environnementale.

Vibrio

Les bactéries *Vibrio* produisent des toxines qui sont naturellement présentes dans l'eau, les poissons et les mollusques. Les personnes qui sont infectées par les *Vibrio* peuvent développer une maladie d'origine alimentaire et des symptômes comme la diarrhée. Le laboratoire de recherche de Santé Canada sur les *Vibrio* effectue des travaux de surveillance des fruits de mer afin de détecter et de caractériser les espèces de cette bactérie. La diversité et les caractéristiques de ces espèces de bactéries servent à déterminer les risques potentiels liés aux changements climatiques et au commerce international pour les consommateurs de fruits de mer. Par exemple, le laboratoire de recherche surveille les profils de résistance antimicrobiennes de plusieurs espèces de *Vibrio* isolées dans les fruits de mer canadiens. En 2021, 62 échantillons de fruits de mer ont été analysés pour le *Vibrio* et les résultats indiquent que la plupart des échantillons étaient résistants aux antimicrobiens. D'autres recherches sont nécessaires pour mieux comprendre les conséquences de ces espèces de *Vibrio* sur la santé humaine.

Toxoplasma gondii

Le Laboratoire de parasitologie examine la présence et la prolifération du *Toxoplasma gondii*. Ce parasite peut être détecté dans les aliments ou l'eau et se trouve typiquement dans les aliments traditionnels cueillis dans la nature par les habitants du Nord canadien. Les concentrations sanguines de toxoplasmose sont supérieures chez les habitants du Nord comparativement au reste du Canada, probablement en raison de la consommation de chair infectée (p. ex. béluga, narval, phoque, poisson) en suivant les méthodes de préparation culinaire traditionnelles (c.-à-d. cru, séché, fermenté). Les infections chez l'humain peuvent causer des complications graves, surtout chez les personnes immunosupprimées. Les données produites dans le cadre de ce projet de plusieurs années combleront les lacunes importantes sur le plan des connaissances liées à la salubrité et la sécurité alimentaire dans le Nord canadien. De plus, d'autres études seront menées afin d'évaluer les conséquences des changements climatiques sur cette bactérie.

Salmonella

Le Laboratoire de *Salmonella* réalise de la recherche dans le but de comprendre comment cette bactérie s'adapte pour assurer sa croissance et sa survie sur les aliments. En étudiant les propriétés des aliments impliqués dans les éclosions, comme dans le cas des **profiteroles en 2021**, ainsi que la réponse de la *Salmonella* à diverses conditions d'entreposage et de cuisson, nous sommes en mesure de guider les pratiques exemplaires quant à la manipulation et la préparation sécuritaire des aliments afin d'éviter d'autres éclosions.

Pleins feux sur... **ACCROÎTRE LA SENSIBILISATION ET LES ACTIVITÉS ÉDUCATIVES**

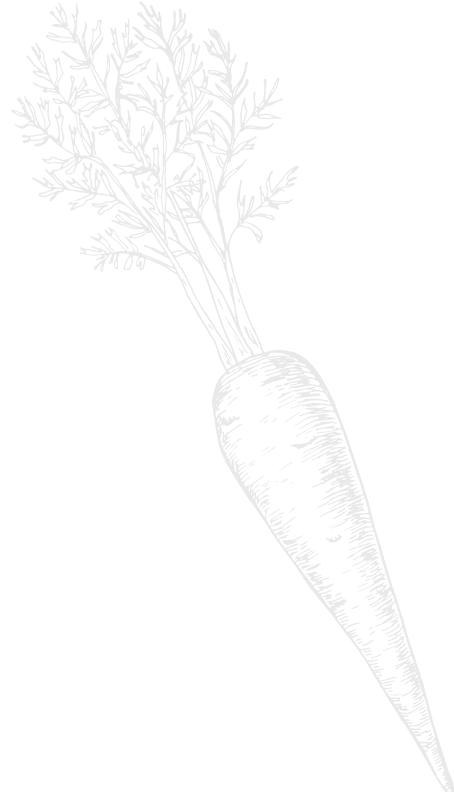
En 2021, une nouvelle campagne sur la salubrité alimentaire a été lancée. Plusieurs enregistrements vidéo ont été publiés afin d'encourager les parents d'enfants de moins de 13 ans de pratiquer et d'intégrer des bonnes pratiques en matière de salubrité des aliments dans la vie de tous les jours et, fournissent des moyens faciles et simples de manipuler et de préparer les aliments en toute sécurité (à l'aide de quatre pratiques fondamentales pour la salubrité des aliments, soit **laver, séparer, cuire, réfrigérer**).

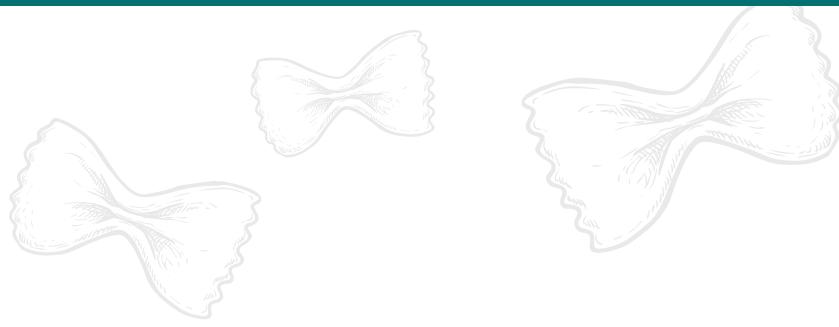
En 2021, Santé Canada a publié 18 nouveaux ensembles de données tirées de l'étude canadienne sur l'alimentation totale et d'autres données de surveillance sur les contaminants dans les aliments (p. ex. total de mercure, BPA dans les produits de préparation liquide pour nourrissons) dans le portail des données ouvertes du gouvernement du Canada.

Le programme de recherche toxicologique permet d'identifier, de caractériser et d'interpréter des risques pour la santé liés à des produits chimiques ou des additifs alimentaires. Par exemple, en 2021, nos chercheurs ont formulé des conseils quant à l'interprétation de la **réévaluation internationale de la sécurité du dioxyde de titane** utilisé comme additif alimentaire colorant, après l'identification d'incertitudes et d'écart de données par des entités internationales de sécurité alimentaire. Au Canada, le dioxyde de titane peut être utilisé dans divers aliments comme les confiseries, les pâtisseries et les condiments.

SURVEILLANCE DES ALIMENTS ET RECHERCHES TOXICOLOGIQUES

L'étude canadienne sur l'alimentation totale est un programme de surveillance alimentaire qui permet à Santé Canada de surveiller la concentration de contaminants chimiques dans les aliments qui sont habituellement consommés au Canada. Depuis sa création en 1969, l'étude canadienne sur l'alimentation totale a permis à Santé Canada de surveiller la concentration de contaminants dans les aliments vendus au Canada afin de déterminer les tendances, d'appuyer l'élaboration de politiques et de règlements en matière de salubrité des aliments et d'aider à assurer la sécurité de l'approvisionnement alimentaire du Canada. Ce programme permet de mesurer non seulement les tendances au fil du temps, mais aussi, selon les régions, car il se déplace dans des villes du Canada. En bref, le **programme d'étude canadienne sur l'alimentation totale** fournit des données sur les concentrations de contaminants chimiques dans les aliments et sur les produits chimiques émergents d'origine alimentaire.





AMÉLIORER LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES ALIMENTS

En plus d'assurer la salubrité de l'approvisionnement alimentaire au Canada, Santé Canada est tenu d'établir des politiques et de formuler des conseils dans le but d'améliorer la qualité nutritionnelle des aliments en vue de promouvoir la santé et le bien-être.

ENRICHISSEMENT EN VITAMINE D

La vitamine D est un nutriment essentiel à la bonne santé des os et à beaucoup d'autres fonctions du corps humain. Une quantité très limitée d'aliments contiennent de la vitamine D, notamment les œufs et les poissons gras. L'apport le plus important en vitamine D provient d'aliments enrichis comme le lait, les boissons végétales enrichies et la margarine.

Santé Canada reconnaît qu'il est présentement difficile de consommer les quantités recommandées de vitamine D. Pour aider à rehausser l'apport en vitamine D et à favoriser la santé des os des personnes vivant au Canada, nous travaillons à augmenter le nombre d'aliments enrichis en vitamine D. D'abord, en décembre 2021, une **autorisation de mise en marché** est entrée en vigueur afin de permettre d'augmenter les niveaux de vitamine D dans le lait de vache, le lait de chèvre et la margarine. La prochaine étape sera d'accroître les concentrations de vitamine D des boissons végétales enrichies et d'autoriser l'enrichissement du yogourt.

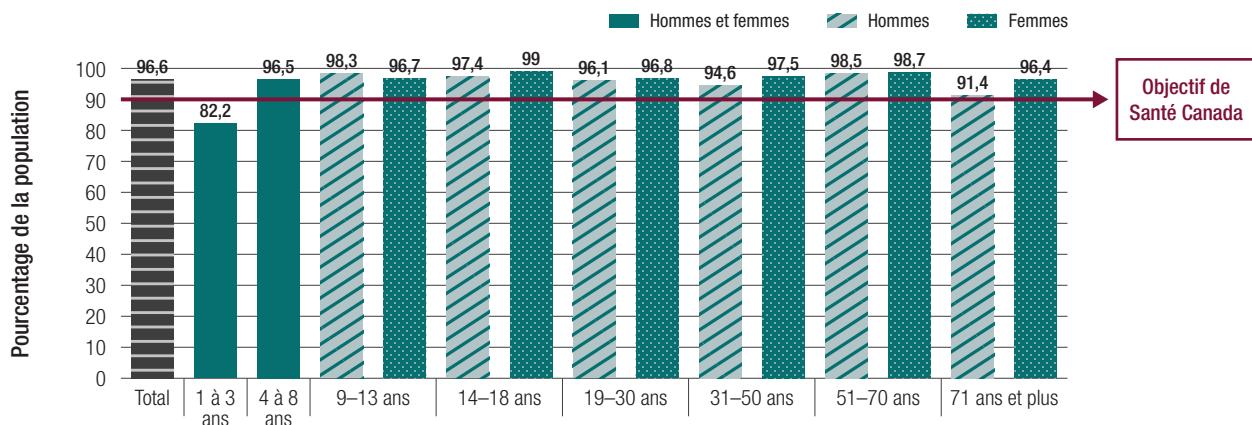
Au cours des prochaines années, Santé Canada surveillera les conséquences de ces changements sur le statut de vitamine D chez les personnes au Canada au moyen de l'**Enquête canadienne sur les mesures de la santé**. Au besoin, nous examinerons la possibilité de permettre l'ajout de la vitamine D à d'autres aliments.

SURVEILLER L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE

En septembre 2018, l'interdiction des huiles partiellement hydrogénées (HPH) est entré en vigueur dans le but de réduire les gras trans des aliments produits industriellement au niveau le plus bas possible au Canada. L'Organisation mondiale de la santé (OMS) recommande que moins d'un pour cent de l'apport énergétique total provienne des gras trans. L'interdiction aidera à atteindre notre objectif de santé publique qui est qu'au moins 90 % des personnes au Canada atteignent cette cible de l'OMS. Cela devrait réduire le risque de maladies cardiovasculaires dans la population générale.

Dans le but de déterminer l'efficacité de l'interdiction, les chercheurs de Santé Canada ont mené des analyses pour déterminer les apports en gras trans et les concentrations de gras trans dans le sang des personnes qui vivent au Canada avant l'entrée en vigueur de l'interdiction en utilisant les données de l'Enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes (ESCC) – nutrition 2015 et de l'**Enquête canadienne sur les mesures de la santé** (ECMS) 2012-2015 respectivement.

FIGURE 1. Pourcentage de la population canadienne qui atteignait la recommandation de l'OMS avant l'interdiction des HPH



L'ensemble des groupes d'âge et de sexe avait des apports en gras trans moyens qui respectaient la recommandation de l'OMS avant l'interdiction. De plus, la cible de 90 % de la population ayant un apport total en gras trans qui respecte la recommandation de l'OMS avait déjà été atteinte dans la plupart des groupes, sauf celui des enfants de 1 à 3 ans (figure 1). Bien que moins de 90 % des enfants de ce groupe d'âges présentaient des apports qui respectaient la recommandation de l'OMS, il est important de souligner que la plupart des gras trans qu'ils ont consommés étaient produits naturellement dans les aliments (p. ex. le lait de vache). De surcroît, leur proportion de gras trans provenant d'aliments produit industriellement était la plus faible de tous les groupes.

Les concentrations sanguines de gras trans des personnes au Canada avant l'interdiction étaient semblables pour tous les groupes d'âge et de sexe. On n'a observé aucun lien entre les niveaux sanguins et l'augmentation du risque des maladies cardiovasculaires.

Les apports en gras trans et leurs niveaux relativement bas dans le sang sont probablement attribuables aux initiatives antérieures visant la réduction des gras trans dans les aliments comme l'étiquetage de la quantité de gras trans sur la plupart des produits préemballés qui est devenu obligatoire en 2007. Ces analyses seront répétées à l'aide des données découlant des futurs cycles de l'ECMS et de l'ESCC dans le but d'identifier d'autres améliorations issues de l'interdiction des HPH. Les chercheurs de Santé Canada soumettront ces résultats pour publication dans les revues scientifiques en 2022.

2

INNOVATION EN MATIÈRE DE RÉGLEMENTATION





INNOVATION EN MATIÈRE DE RÉGLEMENTATION

Compte tenu de facteurs comme l'augmentation de la population, les progrès scientifiques et les changements climatiques, le système alimentaire est en constante évolution. Cela a des incidences sur la façon dont les aliments sont produits, transformés, distribués, emballés, consommés et éliminés. Alors que l'industrie alimentaire s'adapte et innove, notre vision traditionnelle de la réglementation doit également évoluer. Au fil du temps, il est devenu difficile de s'y retrouver, de la comprendre et de la mettre en application. La réglementation complexe et désuète fait en sorte qu'il est difficile d'évoluer selon les progrès scientifiques et technologiques et de s'adapter au développement de nouveaux produits. En conséquence, les membres de l'industrie peuvent être confrontés à des obstacles lorsqu'ils veulent développer des produits alimentaires nouveaux et novateurs, ou adopter de nouvelles méthodes pour rendre les aliments plus sûrs ou meilleurs pour les consommateurs. Nous travaillons à la modernisation de nos règlements afin qu'ils puissent tenir compte des dernières avancées scientifiques ou technologiques sans abaisser nos normes de sécurité. À l'appui de ces efforts, nous renforçons également nos communications afin de fournir aux personnes au Canada et à l'industrie

de l'alimentation, l'information dont ils ont besoin sur les exigences et les processus. Cela comprend la clarification de notre orientation et l'amélioration de nos processus de consultation.

En 2021, nous avons fait progresser plusieurs initiatives de notre plan de **Modernisation de la réglementation des aliments**.

NOUVEAUX RÈGLEMENTS VISANT LES FORTIFIANTS POUR LAIT HUMAIN

Les **fortifiants pour lait humain** sont des aliments pour nourrissons qui sont ajoutés au lait humain pour en accroître sa valeur nutritionnelle. Ils fournissent des nutriments supplémentaires aux nourrissons qui sont nés prématurément ou qui souffrent de problèmes médicaux. Ils sont surtout utilisés aux unités hospitalières de soins intensifs néonatals. Les nutriments comprennent des vitamines, des minéraux, des acides aminés ainsi que des protéines, des matières grasses et des glucides qui sont essentiels pour favoriser une croissance et un développement adéquats.

Alors que certains de nos efforts de modernisation de notre réglementation ont été retardés en raison de la pandémie, la modernisation des règles et des cadres désuets demeure une priorité pour Santé Canada. Notre but est d'établir un cadre de réglementation pour les aliments qui peut tenir compte de l'évolution et de l'innovation dans l'environnement alimentaire canadien et international.

– David K. Lee
Chef principal de la réglementation

En avril 2021, **le Règlement de Santé Canada a été mis à jour** dans le but de favoriser l'harmonisation avec la science qui évolue et d'assurer l'efficacité et à l'innocuité de ces produits. Une partie de ce travail nécessitait de tenir une consultation et de **modifier deux autorisations de mise en marché** afin de permettre à Santé Canada d'autoriser les utilisations sécuritaires de certaines enzymes et certains agents de conservation qui, auparavant, étaient interdits. Une **modification** apportée à deux listes d'additifs alimentaires a été publiée et cela permettra l'utilisation de ces additifs alimentaires. En plus des règlements qui entrent en vigueur, des **documents techniques sur les lignes directrices** ont été publiés afin d'aider l'industrie à mieux préparer leurs soumissions.

COORDINATION DE L'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS

L'Agence canadienne de l'inspection des aliments et Santé Canada sont les organismes responsables de l'étiquetage des aliments. Pour différentes raisons, ils peuvent mettre à jour les exigences d'étiquetage. Par exemple, des modifications peuvent être proposées en vue de favoriser la clarté et l'accès à l'information sur la nutrition. En 2021, nous avons publié un **énoncé de politique conjoint sur la coordination de l'étiquetage des aliments**. Cette politique assure notre capacité de prendre des mesures en temps opportun pour aborder toute tromperie ou tout risque grave pour la santé et la sécurité tout en fournissant aux membres de l'industrie une prévisibilité accrue quant aux futurs changements en matière d'étiquetage. Cela leur permettra de planifier et d'être mieux préparés aux changements à venir.

RÉGLEMENTATION DES ALIMENTS SUPPLÉMENTÉS

Contrairement aux aliments conventionnels, les aliments supplémentés sont des aliments préemballés qui contiennent un ou plusieurs ingrédients supplémentaires ajoutés, par exemple, des vitamines, des minéraux, des acides aminés, de la caféine et des ingrédients d'origine végétale qui ont déjà été considérés comme procurant des bienfaits physiologiques ou pour la santé. Ces ingrédients peuvent poser des risques pour la santé s'ils sont consommés en quantités excessives par la population générale ou s'ils sont consommés par certains groupes vulnérables tels que les enfants et les femmes enceintes. En raison de ces risques potentiels, ces ingrédients supplémentaires peuvent être ajoutés aux aliments seulement lorsque l'on respecte des règles de sécurité précises.

Il n'existe actuellement aucun cadre réglementaire des aliments supplémentés dans le *Règlement sur les aliments et drogues*. En tant que mesure provisoire, Santé Canada utilise des **autorisations de mise en marché temporaires** depuis 2012 pour permettre la vente de ces produits au cas par cas et selon des conditions précises. Depuis la transition en 2012, Santé Canada compte **plus de 1 400 autorisations de mise en marché temporaires qui ont été accordées pour des aliments supplémentés**. En 2021 seulement, nous avons accordé des autorisations de mise en marché temporaires pour 136 produits alimentaires supplémentés. Les membres de l'industrie ont souligné que le cadre d'autorisation de mise en marché temporaire de Santé Canada créé un important fardeau administratif et empêche l'innovation.

En 2021, Santé Canada a publié un cadre réglementaire proposé pour les aliments supplémentés. La réglementation proposée établira les conditions détaillées de l'utilisation d'ingrédients supplémentaires dans des aliments pour protéger la santé et la sécurité des personnes au Canada en offrant tout de même un contexte réglementaire prévisible pour l'industrie. La proposition établira aussi des exigences supplémentaires sur l'étiquetage des aliments supplémentés et la publicité connexe qui iront au-delà des exigences générales visant les aliments préemballés.

ÉLABORATION D'ESSAIS CLINIQUES SUR DES ALIMENTS À DES FINS DIÉTÉTIQUES SPÉCIALES

Les aliments à des fins diététiques spéciales ont été transformés ou formulés spécialement pour satisfaire les exigences particulières des personnes avec un problème de santé ou constitue la source unique ou principale de nutrition d'une personne. Ceux-ci incluent les préparations pour nourrisson, des fortifiants pour lait humain et des produits et aliments préparés pour un régime liquide dans le but de répondre aux besoins diététiques spéciaux liés à une condition médicale, comme une erreur innée du métabolisme. Des données d'essais cliniques sont nécessaires avant que ces aliments soient autorisés au Canada. À l'heure actuelle, Santé Canada n'a aucun cadre réglementaire pour permettre des essais cliniques d'aliments à des fins diététiques spéciales non conformes. Une nouvelle réglementation est en développement qui permettra d'entreprendre des essais cliniques sur des aliments à des fins diététiques spéciales au Canada afin que les personnes du Canada aient rapidement accès à de nouveaux produits. La nouvelle réglementation permettra d'enlever un obstacle actuel qui est qu'un essai clinique doit être effectué à l'extérieur du Canada avant que le produit soit présenté à Santé Canada.

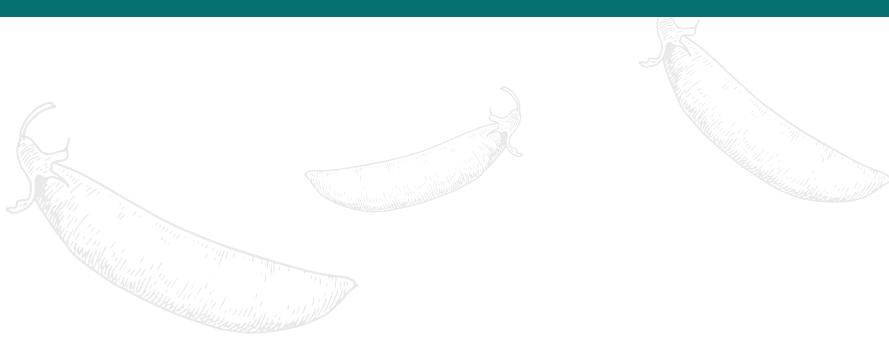
Une consultation préalable ciblant le milieu universitaire, l'industrie et les hôpitaux, ainsi qu'un webinaire technique ont eu lieu d'avril à juin 2021 afin d'obtenir leurs commentaires sur le cadre réglementaire proposé. L'ébauche de la réglementation sur les essais cliniques pour les aliments à des fins diététiques spéciales devrait être publiée vers la fin de 2022. Cette réglementation proposée fait partie d'une initiative globale de modernisation de la réglementation des essais cliniques telle qu'elle figure dans le **Plan prospectif de la réglementation 2022-2024 : Modernisation de la réglementation portant sur les essais cliniques**.



3

PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION SAINNE





PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION Saine

Des mauvaises habitudes alimentaires font partie des principaux facteurs de risque de maladies chroniques comme le diabète de type 2 et les maladies cardiovasculaires. Chez les adultes atteints de la COVID-19, ces maladies sont des facteurs de risque liés à la gravité de la maladie et au décès. Bien qu'une alimentation saine soit l'un des meilleurs moyens de protéger et de promouvoir la santé, beaucoup de facteurs influencent notre capacité à faire des choix alimentaires sains. En plus d'être façonnés par les aliments accessibles à la maison, à l'école, au restaurant et à l'épicerie, nos choix sont influencés par les réseaux sociaux et la publicité. Pour aider personnes du Canada à faire de meilleurs choix, Santé Canada a élaboré une **stratégie en matière de saine alimentation** qui vise à faciliter les choix alimentaires sains en :

- améliorant la qualité nutritionnelle des aliments;
- améliorant l'information sur l'alimentation saine;
- protégeant la population jugée vulnérable (femmes enceintes, enfants et personnes de 65 ans ou plus).

L'un des outils utilisés pour la promotion de notre **stratégie en matière de saine alimentation** et fournir de l'information sur l'alimentation saine est le Guide alimentaire canadien.

LE GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN EN CHIFFRES

Nombre :

- de consultation du guide alimentaire en bref* : **554 514**
- de consultation des traductions du guide alimentaire en bref * : **150 860**
- d'abonnés aux mises à jour électroniques : **61 196**
- de visites du site Web : **2 942 286**
- de publications du contenu sur les réseaux sociaux : **911 117**
- de recettes du guide alimentaire consultées* : **1 345 989**

* consulté = commandé + téléchargé + visionné

Les trois recettes les plus populaires :

- **Crêpes aux fraises**
- **Gruau tarte aux pommes**
- **Soupe simple pour le déjeuner**

“ Afin de continuer nos efforts d'appuyer les personnes vulnérables au Canada, en 2021, nous avons fourni de l'information sur les bonnes habitudes alimentaires et nous avons avancé des initiatives faisant la promotion des choix alimentaires sains. Notre but est de faciliter les choix alimentaires sains qui, ultimement, pourraient réduire certains facteurs de risque, y compris l'obésité, qui sont liés aux maladies chroniques comme le diabète de type 2 et les maladies cardiovasculaires. ”

– Dr Supriya Sharma
Conseillère médicale en chef

Crêpes aux fraises

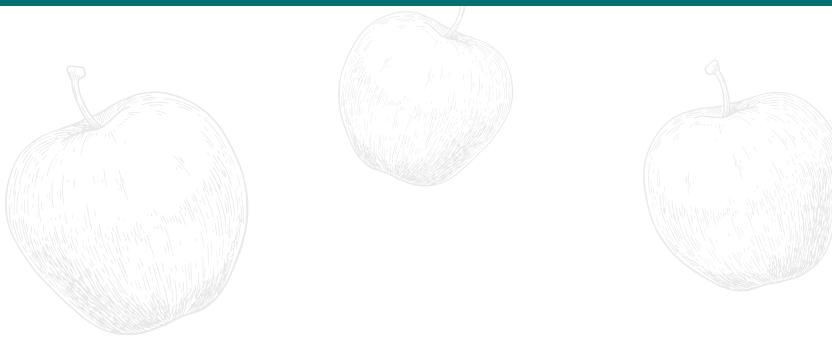


Gruau tarte aux pommes



Soupe simple pour le déjeuner





GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN

Le Guide alimentaire canadien est la ressource nationale pour obtenir des conseils d'alimentation saine et ceux-ci sont largement intégrés dans des politiques et des programmes partout au pays. Le [guide alimentaire](#), publié en 2019, encourage les personnes au Canada à manger divers aliments nutritifs chaque jour, à être soucieux de leurs habitudes alimentaires, à cuisiner plus souvent et de profiter d'aliments nutritifs. Il encourage également tous les secteurs à prendre des mesures dans leur sphère d'influence respective pour appuyer l'alimentation saine.

ACCROÎTRE LA SENSIBILISATION AU GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN ET SON UTILISATION

Dans le but d'assurer que toutes les personnes au Canada aient accès au Guide alimentaire canadien, le [guide alimentaire en bref](#) est offert dans 31 langues, y compris neuf langues autochtones. Au cours de la dernière année, nous avons continué notre travail de fournir des ressources et du contenu pour tous. Par exemple, Santé Canada a créé 15 recettes avec l'organisation Quell. Cette organisation œuvre pour la réduction des inégalités dans l'industrie de l'alimentation et de l'hôtellerie, et d'y créer des opportunités qui reflètent mieux la population diversifiée et multiculturelle du Canada.

En mars 2021, nous avons également lancé la campagne Une saine alimentation à la maison sur les réseaux sociaux. La campagne encourageait les familles qui ont des enfants de faire des choix alimentaires sains à la maison durant la pandémie en utilisant les ressources offertes dans le Guide alimentaire canadien sur YouTube, Facebook, Instagram et Pinterest. La campagne de publicité a été affichée 21,5 millions de fois. La vidéo a été vue plus de 2 millions de fois et nous avons observé une augmentation de 54 % des visites du site Web.

Comme beaucoup de personnes ne connaissent pas la polyvalence des protéines d'origine végétale ou ne savent pas comment les utiliser dans les recettes de tous les jours, Santé Canada a collaboré avec la [Guelph Family Health Study](#) (en anglais) et le [Food Innovation and Research Studio at George Brown College](#) (en anglais) pour élaborer [30 recettes faites avec des aliments protéinés d'origine végétale](#) (en anglais). Nous espérons que ces recettes aideront les personnes au Canada à ajouter davantage de ces aliments dans leur alimentation quotidienne. Les aliments protéinés d'origine végétale peuvent être bénéfiques pour la santé cardiovasculaire puisqu'ils fournissent un apport supérieur en fibres et ont moins de gras saturés que d'autres aliments protéinés.

Dans le but de promouvoir le Guide alimentaire canadien, Santé Canada fait aussi parvenir un bulletin électronique mensuel à environ 60 000 abonnés. Le bulletin présente des conseils pour une alimentation saine, des recettes et des mises à jour sur le contenu, les outils et les ressources du guide alimentaire. En 2021, nous avons mené une enquête auprès des abonnés afin d'en savoir plus sur eux et d'obtenir des commentaires sur le bulletin. Les réponses à l'enquête indiquaient que les abonnés aimeraient recevoir davantage de recettes, de contenu nécessitant un engagement (p. ex. des sondages ou des jeux-questionnaires) et des graphiques attrayants. Cette rétroaction nous aidera à améliorer le bulletin afin de mieux répondre aux besoins des personnes vivant au Canada.

Sensibilisation auprès des jeunes

Pour encourager de saines habitudes alimentaires dès la jeunesse et au début de l'âge adulte, les adolescents et les jeunes adultes sont un public cible important sur le plan de la sensibilisation au Guide alimentaire canadien et des activités éducatives.

En janvier 2021, nous avons mis sur pied deux groupes d'engagement formés de jeunes afin qu'ils sensibilisent leurs pairs aux messages du Guide alimentaire canadien sur l'alimentation saine, offrent des conseils à Santé Canada sur les activités éducatives et de sensibilisation, et appuient l'utilisation et l'intégration du guide alimentaire partout au Canada au sein de leur campus et de leur communauté respective tant en personne qu'en ligne. L'Équipe de mobilisation des jeunes – Guide alimentaire canadien, mise sur pied avec l'aide de la Commission des étudiants du Canada, est composée de 20 adolescents et jeunes adultes âgés de 12 à 25 ans de partout au Canada. Le Réseau d'ambassadeurs étudiants du Guide alimentaire canadien, établi en partenariat avec *Meal Exchange*, est composé de 30 étudiants au niveau postsecondaire âgés de 19 à 25 ans qui proviennent de différents établissements du pays. À ce jour, les groupes ont fourni des commentaires à Santé Canada sur divers sujets, comme une campagne nationale de messages publicitaires, des expansions de l'image de marque du Guide alimentaire canadien pour les enfants et les adolescents, ainsi que la diversité et l'inclusion dans le guide. Les jeunes ont aussi commencé à mettre en œuvre des activités dans leur communauté respective, y compris des ateliers de cuisine virtuels, des affichages et des défis sur les réseaux sociaux, des sondages auprès des élèves et étudiants, des séances de discussion ouverte et des occasions de collaboration avec les intervenants de campus.

Santé Canada a également élaboré deux images de marque distinctes du Guide alimentaire canadien pour les enfants (de 8 à 12 ans) et les adolescents (de 13 à 18 ans) afin d'orienter l'aspect et la convivialité des ressources ciblées qui leur sont offertes et de s'assurer qu'elles soient pertinentes et assimilables pour ces catégories d'âges. Les concepts d'image de marque ont été mis à l'épreuve directement auprès d'enfants et d'adolescents dans le cadre d'une recherche sur l'opinion publique, en plus d'être abordés par les membres de l'Équipe de mobilisation des jeunes du Guide alimentaire canadien qui ont formulé des commentaires supplémentaires.

ÉVALUATION DE L'UTILISATION DU GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN

En collaboration avec des experts universitaires, Santé Canada a travaillé à l'élaboration d'outils pour appuyer les chercheurs et les décideurs. Il est important d'évaluer si les personnes au Canada suivent les recommandations du Guide alimentaire canadien afin de bien planifier les initiatives futures appuyant les saines habitudes alimentaires. Pour y parvenir, Santé Canada a collaboré avec des chercheurs et des décideurs dans le but de créer un outil capable d'évaluer constamment l'adhérence aux recommandations du guide alimentaire. Le *2019 Healthy Eating Food Index* (indice d'alimentation saine) est un outil qui utilise l'information sur ce qu'une personne a mangé au cours des 24 dernières heures pour évaluer la mesure dans laquelle elle suit le Guide alimentaire canadien. Deux articles qui décrivent l'élaboration et l'évaluation de cet indice ont été publiés dans la revue scientifique *Applied Physiology, Nutrition and Metabolism*.



AUTRES INITIATIVES D'ALIMENTATION SAINE

ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL

En 2016, Santé Canada a modifié la réglementation **afin d'y apporter des améliorations au tableau des valeurs nutritionnelles et à la liste des ingrédients sur les étiquettes des aliments**. Ces modifications rendent les étiquettes plus facile à comprendre et, ainsi, elles aident les personnes au Canada à faire des choix éclairés. La période de transition s'est terminée le 14 décembre 2021. Cependant, compte tenu des difficultés causées par la pandémie de COVID-19, l'Agence canadienne de l'inspection des aliments se concentrera sur l'information et la promotion de la conformité à la réglementation durant la première année. Du 15 décembre 2022 au 14 décembre 2023, elle vérifiera la conformité et recourra à son pouvoir discrétionnaire en matière d'application de la loi dans les cas où les entreprises non conformes présentent un plan détaillé qui explique en détail leur intention de respecter les nouvelles exigences le plus tôt possible. Toutefois,

selon les données recueillies sur l'étiquetage par Mintel en 2021 de plus de 6 500 nouveaux produits, 69 % avaient mis à jour les étiquettes en affichant déjà le nouveau tableau des valeurs nutritionnelles.

En juin 2021, Santé Canada a aussi lancé le **Cours en ligne sur l'étiquetage nutritionnel** afin de fournir de l'information aux professionnels de la santé et aux enseignants au sujet de l'étiquetage nutritionnel. Les sujets abordés comprennent l'étiquetage des aliments au Canada, le tableau des valeurs nutritionnelles, la taille des portions, le pourcentage quotidien des valeurs nutritionnelles, la liste des ingrédients et les allégations nutritionnelles. Cet outil offre du contenu interactif, des jeux-questionnaires et des ressources prêtes à utiliser. Compléter ce cours permet de mieux comprendre l'information sur l'étiquetage nutritionnel mise à jour et aide les professionnels de la santé à diffuser cette information aux personnes au Canada.

Pleins feux sur...

PROMOUVOIR UNE SAINTE ALIMENTATION DANS LES CAMPUS

Santé Canada a financé un projet réalisé conjointement par la Ville de Guelph et l'*University of Guelph* qui mobilise un réseau d'administrateurs, de chercheurs, d'étudiants, d'employés et de fournisseurs de service alimentaire du milieu universitaire dans le but de promouvoir l'alimentation saine dans le cadre de leur initiative *Food Secure Campus Communities* (sécurité alimentaire dans la collectivité des campus). En collaboration avec l'*University of British Columbia* et *Meal Exchange*, ce projet a permis de déterminer et de documenter des programmes, des politiques et des projets prometteurs qui favorisaient la salubrité alimentaire, y compris des initiatives d'alimentation saine au sein des campus canadiens. Une carte interactive en ligne élaborée dans le cadre de cette initiative permet aux organisations de collaborer, de faire progresser les efforts déployés et d'aider les étudiants en situation d'insécurité alimentaire à trouver les services locaux qui sont offerts. De plus, un ensemble de principes a été élaboré afin d'établir un cadre pour la promotion de la salubrité alimentaire au sein des campus. Les principes du cadre qui traite de la santé et du bien-être comprennent « l'alimentation saine est favorisée et accessible dans les campus » et « les campus favorisent la sensibilisation et le développement de compétences nécessaires pour la saine alimentation ». Ces principes aident à favoriser l'harmonisation des efforts de salubrité alimentaire dans les campus avec les recommandations du Guide alimentaire canadien.



MODIFICATIONS AU TABLEAU DES VALEURS QUOTIDIENNES ET AU TABLEAU DES QUANTITÉS DE RÉFÉRENCE POUR LES ALIMENTS

En juin 2021, Santé Canada a publié deux avis de proposition en vue de la [mise à jour du Tableau des valeurs quotidiennes](#) et du [Tableau des quantités de référence pour les aliments](#).

Santé Canada a proposé de mettre à jour le Tableau des valeurs quotidiennes en modifiant les valeurs quotidiennes de potassium et de sodium pour des groupes d'âges en particulier afin de mieux tenir compte des dernières données sur les apports nutritionnels de référence pour ceux-ci. Le Tableau établit les points de références sur lesquels les pourcentages quotidiens du Tableau des valeurs nutritionnelles sont basés.

Santé Canada a également proposé de modifier le Tableau des quantités de référence pour les aliments en fonction des nouvelles données afin de corriger des écarts dans certaines catégories d'aliments. Le Tableau fait état des quantités de référence de différentes catégories d'aliments et fournit des directives détaillées sur la façon de déclarer la portion

établie dans le Tableau des valeurs nutritionnelles. La publication des avis de proposition a été suivie d'une période de consultation de 75 jours. Selon la rétroaction reçue pendant la consultation, Santé Canada pourrait finaliser ces modifications en 2022.

SURVEILLANCE DU MARKETING DES ALIMENTS ET DES BOISSONS AUPRÈS DES ENFANTS

Le marketing d'aliments et de boissons nous entoure et un grand nombre de ceux qui sont annoncés fréquemment fournissent un apport trop élevé en sodium, sucres ou gras saturés. La recherche en santé relie de façon concluante les publicités d'aliments aux préférences, à la demande, aux achats et aux comportements alimentaires. Elles peuvent, donc, contribuer à l'obésité et aux maladies chroniques chez les enfants. Tout au long de 2021, Santé Canada a continué de travailler à l'élaboration d'une stratégie de surveillance fondée sur les données probantes. Les résultats regroupés des activités de surveillance en cours et prévues fourniront des données et des renseignements précieux sur la mesure dans laquelle les publicités d'aliments ciblent les enfants au Canada.

Dans le but d'appuyer ces travaux, nous avons établi des partenariats solides avec des experts reconnus dans le domaine et nous avons appuyé la collecte de nouvelles données sur l'état des publicités d'aliments dans divers médias et établissements, y compris des installations de loisir. Environ 75 % des enfants au Canada participent à des sports organisés et de nombreuses installations de loisirs offrent des activités et des événements qui ciblent les enfants. Bien que les installations de loisirs permettent aux parents d'aider leurs enfants à socialiser et à rester actifs, les options d'aliments sains peuvent parfois être limitées et les publicités d'aliments sont souvent affichées dans ces milieux. Ces installations de loisirs sont un endroit critique à surveiller, car elles sont des lieux de rassemblement populaires pour les enfants et parce qu'elles peuvent influencer les choix alimentaires des enfants.

En janvier 2021, nous avons sondé les gestionnaires et directeurs d'installations des centres récréatifs afin d'obtenir des renseignements supplémentaires sur la promotion d'aliments dans les installations de loisirs. La majorité des répondants (89 %) a mentionné que 75 % de leurs visiteurs au cours de la dernière année étaient des enfants de moins de 13 ans. Les résultats du sondage suggèrent que de nombreuses activités courantes (p. ex. les contrats de service d'alimentation aux installations ou les commandites d'équipes sportives) peuvent exposer les enfants aux publicités d'aliments dans les installations de loisirs. En 2022, une deuxième phase de cette étude sera lancée et comprendra des vérifications des installations de loisirs afin de documenter la promotion alimentaire sur le terrain.

Dans le [rapport sur les faits saillants de l'année passée](#), nous avons souligné la façon dont Santé Canada a appuyé l'élargissement de l'étude internationale sur la politique alimentaire (*International Food Policy Study*) afin d'y inclure les enfants et les jeunes de 10 à 17 ans. L'étude évalue l'impact des politiques alimentaires nationales sur les enfants et les jeunes en menant des enquêtes partout au Canada,

aux États-Unis, en Australie, au Chili, au Royaume-Uni et au Mexique. Les données recueillies sur ce groupe d'âge aident à évaluer la façon dont différents facteurs ou politiques, comme les publicités d'aliments, le guide alimentaire, l'étiquetage nutritionnel et l'environnement nutritionnel dans les écoles, influencent les habitudes alimentaires des enfants au Canada.

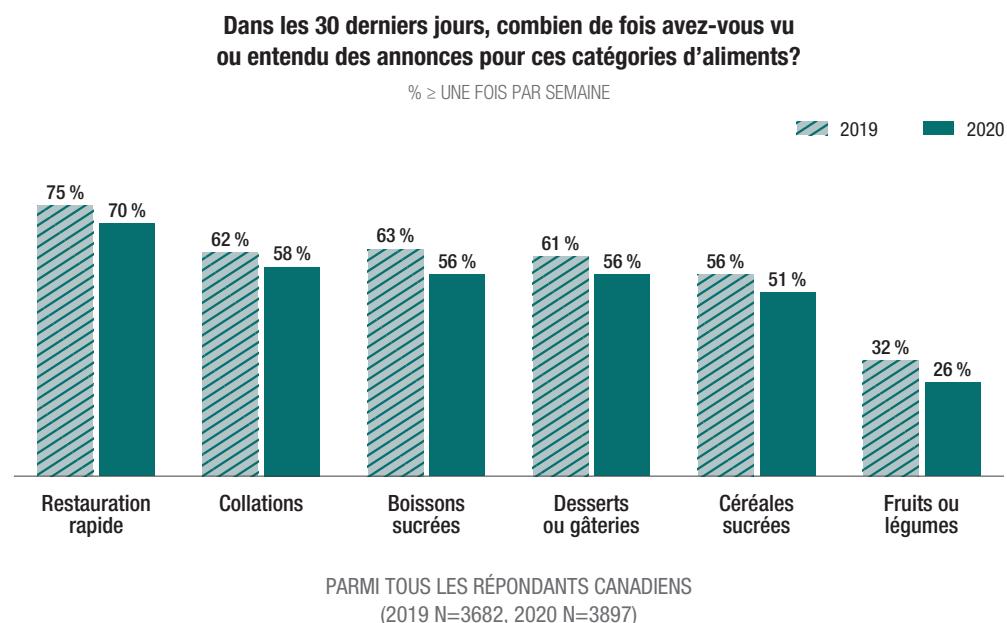
Pleins feux sur... **COMITÉ CONSULTATIF SUR LES SCIENCES DE LA NUTRITION DE SANTÉ CANADA**

Mis sur pied en 2020, le Comité consultatif sur les sciences de la nutrition de Santé Canada est un groupe de conseillers experts externes qui fournit en temps opportun des conseils scientifiques et techniques indépendants sur la nutrition. Le Comité a tenu quatre réunions en 2021 et formulé des conseils dans plusieurs domaines, y compris les tendances scientifiques émergentes qui touchent la santé nutritionnelle des personnes qui vivent au Canada. Ce groupe de conseillers experts externes nous a offert des conseils scientifiques et techniques sur le cycle d'examen des données probantes, sur ce que nous pouvons faire pour accroître notre surveillance des aliments et de la nutrition, et comment nous pouvons y parvenir. Le Comité consultatif sur les sciences de la nutrition appuiera les efforts de Santé Canada quant à l'utilisation des meilleures données probantes pour la réalisation de son mandat. Celui-ci est de soutenir la santé nutritionnelle des personnes au Canada et d'appuyer l'établissement d'une infrastructure alimentaire et de surveillance renforcée dans le but de comprendre les tendances nouvelles et émergentes qui ont des conséquences sur la santé nutritionnelle.

Cette étude a déterminé que parmi les jeunes du Canada, environ 70 % des répondants ont signalé voir ou entendre des publicités visant certaines catégories d'aliments en 2020, dont celles en lien avec la restauration rapide. Environ 25 % seulement ont signalé voir des publicités de fruits ou de légumes. Participer au sondage en 2020 nous a permis d'observer une période unique dans la vie des enfants et des jeunes dans le monde. En 2020, les jeunes au Canada ont signalé être moins exposés aux publicités d'aliments et de boissons

comparativement à 2019 possiblement en raison de la pandémie. Cette constatation était la même dans tous les pays sondés. En ce qui concerne les jeunes au Canada, l'exposition à la publicité provenait surtout de la télévision et des films, des sites Web et réseaux sociaux et était présente dans les magasins. Les personnages animés créés par les entreprises d'alimentation ou des boissons sont la stratégie de marketing la plus souvent signalée par les jeunes au Canada à propos des aliments ou des boissons néfastes pour la santé.

FIGURE 2. Pourcentage de jeunes au Canada qui voient ou entendent des publicités ciblant certaines catégories d'aliments en 2019 et 2020



Référence : Hammond D, White CM, Vanderlee L, Acton RB, Rynard VL, au nom de l'équipe de recherche de l'IFPS. International Food Policy Study Youth Survey : 6 Country 2020 Data Summary. Novembre 2021.

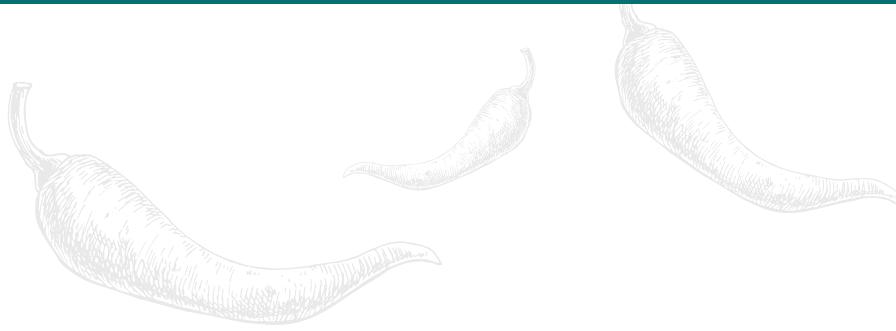
Cette étude révèle également que la sensibilisation des jeunes au Guide alimentaire canadien demeure très élevée. En 2019 et 2020, plus de 80 % des jeunes ont signalé qu'ils apprenaient le guide alimentaire à l'école. Une majorité de répondants en 2020 ont signalé faire un effort particulier pour suivre les recommandations du guide alimentaire en buvant de l'eau, en mangeant des légumes et des fruits et en consommant moins de sucre ou de boissons sucrées. Les autres tendances positives comprennent des diminutions de consommation de restauration rapide et de boissons sucrées entre 2019

et 2020. Ces diminutions peuvent être attribuables à la pandémie de COVID-19 qui a fait en sorte que les jeunes ont passé moins de temps à l'extérieur de la maison. La participation continue au sondage nous permettra de constater si ces changements sont temporaires ou s'ils demeureront au fil des années. Bien que toutes ces tendances soient positives, la consommation de fruits et de légumes est restée faible, car les jeunes ont indiqué manger moins de deux fruits ou légumes par jour et ces données sont semblables dans les six pays qui participent à l'enquête.

4

COLLABORATION INTERNATIONALE





COLLABORATION INTERNATIONALE

Santé Canada favorise les partenariats et la collaboration à l'échelle internationale dans plusieurs secteurs, y compris l'alimentation et la nutrition. La collaboration avec les partenaires internationaux augmente considérablement la quantité d'information accessible et, ainsi, renforce la rigueur de notre processus décisionnel. Santé Canada travaille avec divers partenaires bilatéraux et organisations internationales pour faire avancer les enjeux liés à la salubrité alimentaire et à la nutrition. En 2021, Santé Canada a pris part à divers comités, groupes de liaisons et groupes de travail internationaux.

ÉTABLIR DES RELATIONS INTERNATIONALES

En 2021, Santé Canada a pris part à des rencontres régulières avec ses homologues de la *Food and Drug Administration* des États-Unis et de la *Food Standards Australia New Zealand*, a établi des relations avec des homologues du Royaume-Uni et a participé à divers groupes de liaison internationaux dont l'objectif est d'améliorer notre compréhension des enjeux actuels et émergents d'intérêt mutuels en ce qui a trait aux pathogènes d'origine alimentaire, des produits chimiques dans les aliments et de la salubrité nutritionnelle. Santé Canada a aussi assuré la fonction de secrétariat du *Food Chemical Safety Liaison Group*. En 2021, il s'agissait de la troisième fois qu'il le fait depuis la création du groupe en 2005. Ce groupe est un forum de discussion et de collaboration entre les organisations gouvernementales qui participent à l'évaluation et la gestion du risque ainsi que la communication des enjeux en matière de sécurité des produits chimiques dans les aliments.

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Créée en 1963 par l'Organisation mondiale de la santé et l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, la Commission du Codex Alimentarius élabore des normes alimentaires internationales pour protéger la santé des consommateurs et promouvoir des pratiques équitables dans le commerce des aliments. Ses normes, élaborées par l'intermédiaire de ses organismes secondaires, favorisent la salubrité de notre approvisionnement mondial d'aliments et aident à protéger les personnes au Canada. Le Canada est l'hôte permanent du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires depuis sa mise sur pied en 1965. L'organisation de cet événement constitue l'un des engagements internationaux les plus durables et importants du Canada sur le plan de l'alimentation et de la nutrition. Récemment, en 2021, Santé Canada a tenu avec succès la **46^e session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires** (en anglais) à laquelle plus de 600 représentants de plus de 75 pays ont participé. Cette séance du Comité portait principalement sur l'étiquetage des aliments et, en particulier, l'étiquetage des allergènes, l'étiquetage frontal, le commerce électronique et l'utilisation de la technologie pour l'étiquetage. De plus, Santé Canada a dirigé huit délégations canadiennes¹ au sein des comités techniques et horizontaux du Codex et participé à l'élaboration de nombreuses normes internationales sur la salubrité alimentaire et la nutrition qui aident à assurer la salubrité du système alimentaire tant au Canada qu'à l'étranger.

¹ Y compris le Comité du Codex sur les principes généraux, le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, ainsi que le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique du Sud-Ouest.



ATELIERS INTERNATIONAUX SUR LA RÉGLEMENTATION DE L'ÉTIQUETAGE DES ALLERGÈNES

Santé Canada a dirigé une série d'ateliers organisés en Corée, au Vietnam, en Indonésie et à Taïwan dans le but d'éviter et réduire le nombre de problèmes liés à l'étiquetage d'allergènes sur les produits importés au Canada. Récemment, nous avons participé à un atelier organisé par l'Agence canadienne de l'inspection des aliments et le gouvernement de l'Inde, pour informer les exportateurs d'aliments de la réglementation du Canada sur l'étiquetage des allergènes. La formation était axée sur la conformité de l'étiquetage des ingrédients au Canada et prêtait une attention particulière à la *Loi sur les aliments et drogues*. Notre participation à ces ateliers aidera à assurer que les produits importés de ces pays avec des allergènes soient étiquetés adéquatement conformément à notre réglementation.

COMMUNICATION DES RISQUES LIÉS À LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

De plus, Santé Canada a participé à une série d'ateliers visant l'élaboration d'un **cadre et des lignes directrices de communication de la Coopération économique pour l'Asie-Pacifique sur le risque en matière de salubrité alimentaire** (en anglais) et assumé un rôle de chef de fil sur le plan de la rédaction de certaines lignes directrices. Ce cadre et ses lignes directrices portent principalement sur l'harmonisation des pratiques exemplaires de communications efficaces au public et à l'industrie en ce qui a trait à la salubrité des aliments.

APPORTS NUTRITIONNELS DE RÉFÉRENCE

Les apports nutritionnels de référence sont un ensemble de valeurs de référence pour les nutriments qui forment une base scientifique importante pour les programmes, politiques et règlements en matière de nutrition. Par exemple, ils sont utilisés pour déterminer la valeur quotidienne sur les étiquettes nutritionnelles et s'assurer que les aliments et suppléments contiennent des niveaux sécuritaires de nutriments. Le Canada et les États-Unis collaborent, depuis le milieu des années 1990, à l'élaboration des apports nutritionnels de référence quotidiens. En 2021, Santé Canada et des agences gouvernementales des États-Unis ont demandé conjointement une révision des valeurs énergétiques. Le dernier examen du genre remonte à 2002. La révision et l'établissement des apports nutritionnels de référence quotidiens sont surveillés par les **National Academies of Science, Engineering, and Medicine** (en anglais), un organisme indépendant. Le travail comprendra l'évaluation des besoins énergétiques ainsi que la révision des données probantes sur leurs relations avec les maladies chroniques et d'autres déterminants de la santé.

5

ANNEXE ET RESSOURCES





ANNEXE A : AUTORISATIONS

NOUVEAUX ALIMENTS AUTORISÉS

- L'isolat de la protéine de canola riche en napine : Cette source alternative de protéine végétale peut être utilisée dans des aliments non normalisés.
- La prune C5 résistante au virus de la sharka du prunier : Cette prune a été développée dans le but de résister au virus de la sharka, à la kanamycine et au marqueur visuel de l'enzyme β -glucuronidase.
- Le riz tolérant au quizalofop (RTA1) : Cette catégorie de riz montre une tolérance aux herbicides d'aryloxyphénoxypropionate (AOPP ou FOP), comme le quizalofop-p-ethyl (quizalofop) utilisé pour contrôler les mauvaises herbes sur le gazon.
- Le 2'-fucosyllactose produit par la fermentation d'une souche d'*E. coli* K12 MG1655 génétiquement modifiée : Ce glucide dérivé de l'*E. coli* génétiquement modifié est pour les préparations pour nourrissons, les aliments pour jeunes enfants et d'autres aliments.
- Le D-tagatose : Ce D-tagatose créé par réaction enzymatique sert d'édulcorant pour remplacer entièrement ou partiellement les sucres ajoutés actuels, mais peut aussi être utilisé comme rehausseur de goût, humectant, texturisant, stabilisateur et ingrédient alimentaire dans divers aliments.
- Le soya à haute teneur en acide oléique : Cette lignée de fèves de soya a été développée pour produire de l'huile contenant une concentration élevée d'acide oléique et un niveau réduit de gras saturé comparativement aux huiles de soya courantes.
- Le 2'-fucosyllactose (2'-FL) dans les aliments pour enfants de 1 à 3 ans : Ce glucide dérivé de l'*E. coli* génétiquement modifié est destiné aux préparations pour enfants (liquide ou poudre à reconstituer) pour les enfants de 1 à 3 ans formulé en tant que supplément nutritionnel.
- Le maïs MON 95 379 protégé contre les lépidoptères : Ce maïs génétiquement modifié a été développé pour résister aux dommages causés par certains lépidoptères nuisibles.
- L'ananas de lignée EF2-114 : Cet ananas génétiquement modifié présente une chair de couleur rose grâce à l'expression accrue du gène de lycopène et il est utilisé dans les aliments pour les humains.
- L'huile de caméline dérivée de la lignée de caméline 14CS0851-01-14 tolérante au thifensulfuron : Cette catégorie de caméline génétiquement modifiée a une tolérance à un herbicide à base de sulfonylurée.

PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS ET FORTIFIANTS POUR LAIT HUMAIN AUTORISÉS

- L'Enfamil® A+ concentré dans une boîte métallique de 385 ml pour inclure une nouvelle source d'acide docosahexanoïque (DHASCO-B) et réduire les niveaux d'acide arachidonique
- La poudre Similac® Alimentum® avec un ajout de 2'-fucosyllactose et de lutéine pour obtenir une préparation hypoallergène pour les nourrissons nés à terme
- Ajout d'un couvercle qu'on peut refermer (DreamCap™ 26) aux emballages de préparation liquide concentrée pour nourrissons Nestlé Bon Départ
- Les produits métaboliques de niveau 1 : Neuf préparations en poudre (Cyclinex®-1, Glutarex®-1, Hominex®-1, Ketonex®-1, I-Valex®-1, Phenex®-1, Propimex®-1, Tyrex®-1, ProPhree®) emballés dans une boîte métallique de 400 g pour la gestion nutritionnelle des nourrissons nés avec des erreurs innées de métabolisme
- La préparation en poudre pour nourrissons emballée dans une pochette de carton à portions multiples : Pochettes de 750 g
- Nouvelle protéine de lactosérum concentrée pour la préparation en poudre Similac® Pro-Advance®, étapes 1 et 2
- La préparation liquide Nutramigen A+ prête à boire dans un emballage en plastique aseptique de 946 ml contenant une nouvelle source d'ADH (DHASCO-B), et offrant des niveaux réduits d'acide arachidonique et des niveaux plus élevés d'inositol
- Supplément au lait humain Similac Special Care 30
- Similac Supplément au lait humain à base de protéines fortement hydrolysées, en liquide concentré
- Similac Supplément au lait humain à base de protéines hydrolysées, en liquide concentré pour réduire le niveau de potassium chez les bébés prématurés





ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS

- **Vinaigre modifié** : La *Liste des agents de conservation autorisés* a été modifiée afin de permettre son utilisation comme agent de conservation dans divers produits normalisés de viande et de volaille et dans les préparations de produits de viande et de volaille non normalisés.
- **Alpha-amylase maltogène** : La *Liste des enzymes alimentaires autorisées* a été modifiée afin de permettre son utilisation à partir de trois sources dans le pain, la farine, la farine de blé entier et les produits de boulangerie non normalisés
- **Glutaminase** : La *Liste des enzymes alimentaires autorisées* a été modifiée afin de permettre son utilisation à partir du *Bacillus licheniformis* SJ13263 dans divers aliments
- **Enzyme coagulant le lait** : La *Liste des enzymes alimentaires autorisées* a été modifiée afin de permettre son utilisation à partir du *Rhizomucor miehei* CBS 146 319 dans le yogourt
- **Lysophospholipase** : La *Liste des enzymes alimentaires autorisées* a été modifiée afin de permettre son utilisation à partir du *Trichoderma reesei* RF7206 dans la production de sucres et de dextrine extrait de l'amidon
- **Méthylparabène, propylparabène et leurs sels sodiques** : Partie 2 de la *Liste des agents de conservation autorisés* a été modifiée afin de permettre leur utilisation dans divers aliments
- **Dicarbonate de diméthyle** : Partie 3 de la *Liste des agents de conservation autorisés* a été modifiée afin de permettre son utilisation comme agent de conservation dans le vin de fruit, le cidre et le poiré (produit issu de la fermentation alcoolique du jus de poire)
- **Glycosides de stéviol** : La *Liste des édulcorants autorisés* a été modifiée afin de permettre leur utilisation dans divers aliments
- **Trois additifs alimentaires à certains produits à base d'isolats de protéines végétales** : La *Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés*, la *Liste des enzymes alimentaires autorisées* et la Partie 2 de la *Liste des agents de conservation autorisés* ont été modifiées afin de permettre l'utilisation de la gomme gellane, de nisine et de transglutaminase à partir du *Streptovorticillium mobaraense* S-8112 dans certains produits à base d'isolats de protéines végétales qui ressemblent à des produits d'œufs



- **Sulfate double d'aluminium et de potassium :** La *Liste des agents raffermissants autorisés* a été modifiée afin de permettre son utilisation dans les méduses salées
- **Phosphate trisodique :** La *Liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres utilisations acceptées* a été modifiée afin de permettre son utilisation pour réduire les pertes durant la transformation et l'exsudat de crevettes surgelées et crevettes cuites surgelées
- **Chymosine issue de l'*Aspergillus niger* DSM 32805 :** La *Liste des enzymes alimentaires autorisées* a été modifiée afin de permettre son utilisation dans certains aliments à base de produits laitiers
- **Certains additifs alimentaires au fortifiant pour lait humain :** La *Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaisseurs autorisés* et la *Liste des agents rajusteurs du pH des substances à réaction acide et des agents correcteurs de l'eau* ont été modifiées afin de permettre l'utilisation de carraghénane, de gomme gellane, de lécithine, de monoacylglycérols, de citrate de potassium, d'hydroxude de potassium et de citrate de sodium pour leur utilisation dans le fortifiant pour lait humain
- **Acide chlorhydrique :** La *Liste des agents rajusteurs du pH des substances à réaction acide et des agents correcteurs de l'eau* a été modifiée afin de permettre son utilisation en tant qu'agent d'ajustement du pH dans des aliments non normalisés spécifiques
- **Polyaspartate de potassium :** La *Liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres utilisations acceptées* a été modifiée afin de permettre son utilisation dans le vin
- **β-amylase issue de *Bacillus flexus* AE-BAF :** La *Liste des enzymes alimentaires autorisées* a été modifiée afin de permettre son utilisation dans divers aliments
- **Extrait de spiruline :** La *Liste des colorants autorisés* a été modifiée afin de permettre son utilisation dans certains aliments non normalisés
- **Xylanase issue de l'*Aspergillus acidus* RF7398 :** La *Liste des enzymes alimentaires autorisées* a été modifiée afin de permettre son utilisation dans le pain, la farine, la farine de blé entier, les pâtes et des produits de boulangerie non normalisés
- **Caramel :** La *Liste des colorants autorisés* a été modifiée afin de permettre son utilisation comme colorant dans une préparation utilisée dans la fabrication de fromage cheddar aromatisé
- **Pectinase issue de l'*Aspergillus niger* :** La *Liste des enzymes alimentaires autorisées* a été modifiée afin de permettre son utilisation dans des produits de fruits et de légumes non normalisés



CLICS SANTÉ

L'ALIMENTATION ET LA NUTRITION EN UN COUP D'ŒIL

RESTEZ À L'AFFÛT DE NOS ACTIVITÉS



Suivez-nous sur **Facebook**
www.facebook.com/CANenSante



Trouvez plus de renseignements sur une alimentation saine sur notre page aliments et nutrition
canada.ca/fr/services/sante/aliments-et-nutrition.html



Suivez-nous sur **Twitter**
twitter.com/GouvCanSante

Consultez les dernières nouvelles de Santé Canada sur notre site Web
canada.ca/fr/sante-canada.html



Suivez-nous sur **Instagram**
[@CANensante](https://www.instagram.com/canensante)

Trouvez d'autres renseignements liés à la santé sur le site Web du gouvernement du Canada
canada.ca/fr/services/sante.html



Suivez-nous sur **YouTube**
youtube.com/user/santecanada

Inscrivez-vous à notre répertoire des intervenants
canada.ca/fr/sante-canada/organisation/a-propos-sante-canada/mobilisation-publique/registre-intervenants.html

ADOPEZ UNE SAINE ALIMENTATION

Consultez le Guide alimentaire canadien
guide-alimentaire.canada.ca/fr

Inspirez-vous du Guide alimentaire en bref
guide-alimentaire.canada.ca/fr/guide-alimentaire-en-bref

Consultez les Lignes directrices canadiennes en matière d'alimentation
guide-alimentaire.canada.ca/fr/directrices

Abonnez-vous à l'infolettre du Guide alimentaire canadien
canada.ca/fr/sante-canada/services/guide-alimentaire-canadien/abonnement.html

Essayez l'une de nos recettes
guide-alimentaire.canada.ca/fr/recettes

VOYEZ NOS CONSEILS EN MATIÈRE DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Protégez-vous grâce à nos conseils sur la salubrité des aliments
canada.ca/fr/sante-canada/services/conseils-generaux-salubrite/conseils-generaux-salubrite.html

Consultez nos températures de cuisson sécuritaires
canada.ca/fr/sante-canada/services/conseils-generaux-salubrite/temperature-securitaire-cuisson-interne.html

COVID-19 et salubrité des aliments
canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/salubrite-aliments/covid19.html