



Résumé des commentaires reçus par suite de l'appel de données de 2013-2014 lancé par Santé Canada dans le but d'évaluer l'efficacité des stratégies de réduction de l'acrylamide dans les aliments

Le 9 mars 2017

Bureau d'innocuité des produits chimiques
Direction des aliments
Direction générale des produits de santé
et des aliments



Contexte

L'acrylamide est une substance chimique qui peut se former dans certains aliments, le plus souvent d'origine végétale, qui sont riches en glucides et pauvres en protéines, et ce, pendant leur transformation ou leur cuisson à des températures élevées. Il a été démontré que l'acrylamide provoque des cancers chez des animaux de laboratoire. De plus, l'*Évaluation révisée de l'exposition à l'acrylamide dans les aliments de Santé Canada*, conclut que l'exposition alimentaire à l'acrylamide suscite des préoccupations potentielles pour la santé humaine rejoignant ainsi l'avis d'autres organisations internationales en charge de la sécurité des aliments.

L'évaluation de l'acrylamide réalisée en 2009 en vertu du *Plan de gestion des produits chimiques du gouvernement du Canada (PGPC) – Cinquième lot du Défi* a permis de conclure que l'acrylamide est susceptible de pénétrer dans l'environnement dans des conditions qui constituent ou pourraient constituer un danger pour la santé humaine et que des mesures doivent être prises pour veiller à ce que l'exposition alimentaire à la substance en question chez la population canadienne demeure aussi faible que possible. Les conclusions de l'évaluation dans le cadre du PGPC ont donné lieu à la proposition de plusieurs stratégies de gestion des risques visant à réduire l'exposition alimentaire à l'acrylamide. Inciter l'industrie alimentaire à adopter des stratégies de réduction de l'acrylamide et actualiser le Programme de surveillance de l'acrylamide de Santé Canada afin d'évaluer l'efficacité des stratégies de réduction en question font partie de ces stratégies de gestion des risques.

Depuis la publication de l'évaluation de l'acrylamide en vertu du PGPC, la Direction des aliments de Santé Canada a rencontré plusieurs intervenants de l'industrie alimentaire dans le but d'échanger sur les approches actuellement adoptées pour réduire la formation d'acrylamide, de même que sur la recherche entreprise par l'industrie afin d'élaborer de nouvelles stratégies de réduction de la substance.

En 2012, le Ministère a publié l'*Évaluation de l'exposition à l'acrylamide dans les aliments révisée par Santé Canada* dans le cadre de laquelle les données sur la présence d'acrylamide recueillies par Santé Canada en 2009 et en 2010 aux fins de son Programme de surveillance de l'acrylamide ont été utilisées. Après la publication de l'évaluation actualisée de l'exposition, des membres de l'industrie alimentaire ont signalé à Santé Canada l'existence de nouvelles données selon lesquelles les teneurs en acrylamide des aliments sont plus faibles que celles qui ont été utilisées pour l'*Évaluation de l'exposition révisée* du Ministère.

Par conséquent, Santé Canada a lancé un *appel de données* qui a eu cours du 20 septembre 2013 au 20 septembre 2014. À cette occasion, de l'information technique publiée et inédite sur la présence d'acrylamide dans les aliments vendus au Canada a été demandée. Le principal objectif de cet appel de données consistait à obtenir des fabricants plus de renseignements montrant l'efficacité des stratégies de réduction de l'acrylamide. Au moyen de cet appel de données, Santé Canada a aussi exprimé son intérêt à recevoir les renseignements suivants :

Résumé des commentaires reçus par suite de l'appel de données de 2013-2014 lancé par Santé Canada dans le but d'évaluer l'efficacité des stratégies de réduction de l'acrylamide dans les aliments

- les teneurs actuelles en acrylamide des aliments, y compris des précisions sur les plans d'échantillonnage et les méthodes d'analyse, et
- la description du processus utilisé pour parvenir à toute réduction avérée.

Les renseignements et les commentaires reçus par suite de l'appel de données en question sont résumés ci-dessous.

Résumé des commentaires reçus par suite de l'appel de données sur l'acrylamide lancé par Santé Canada

Une société de biotechnologie a fourni des renseignements sur la mise au point d'une souche de levure de boulangerie qui contribue à prévenir la formation d'acrylamide dans un éventail de denrées alimentaires courantes.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a communiqué des données recueillies dans le cadre de ses études ciblées menées entre 2010 et 2013. Ces enquêtes ont porté sur une grande variété d'aliments transformés, de même que sur des denrées alimentaires additionnelles (p. ex., des craquelins soufflés ou croustillants ainsi que des croustilles et des craquelins de légumes) qui n'ont pas été prises en compte lors du Programme de surveillance de l'acrylamide de Santé Canada qui a eu cours de 2009 à 2010.

Aucune donnée sur la présence d'acrylamide dans les aliments vendus au Canada n'a été communiquée par les intervenants de l'industrie.

Tendances temporelles des teneurs en acrylamide de certains aliments

Des données recueillies pendant environ cinq ans, soit aux fins du Programme de surveillance de l'acrylamide de Santé Canada (de 2009 à 2010) ainsi que dans le cadre des études ciblées de l'ACIA (des données de 2010 à 2013 ont été fournies par suite de l'appel de données; les données de 2014 ont été partagées à une date ultérieure), au sujet des teneurs en acrylamide des biscuits, des craquelins et des céréales pour le déjeuner, de même que des croustilles de pomme de terre et de maïs ont été examinées afin de déterminer l'existence de preuves d'un déclin temporel de ces teneurs en raison de la mise en œuvre de stratégies de réduction de l'acrylamide par les fabricants d'aliments. Ces aliments ont été retenus à des fins comparatives parce que leur teneur en acrylamide est susceptible de se révéler élevée, parce qu'ils peuvent contribuer dans une mesure appréciable à l'exposition alimentaire à la substance et que des stratégies de réduction de l'acrylamide existent à leur endroit.

Un sommaire des teneurs en acrylamide d'une grande variété de marques et de types de biscuits et de craquelins vendus au Canada, en excluant les craquelins de légumes, sont illustrées à la figure 1. Ces données indiquent que, bien que des exceptions aient été observées dans le cas de certains produits de marques particulières, selon les données présentées issues d'études menées

sur cinq années, il ne semble pas y avoir de tendance temporelle à la hausse ni à la baisse dans les teneurs en acrylamide de ces catégories d'aliments. Les données sur les teneurs en acrylamide des céréales pour le déjeuner ainsi que des croustilles de pomme de terre et de maïs ne démontrent pas davantage de réductions constantes des teneurs en acrylamide de ces groupes de produits entre 2009 et 2014. Cependant, des exceptions ont été observées dans le cas de certains produits de marques particulières dont les teneurs en acrylamide se sont trouvées réduites pendant la période en question (données non présentées).

Figure 1. Distribution des teneurs en acrylamide dans les biscuits et les craquelins vendus au Canada entre 2009 et 2014

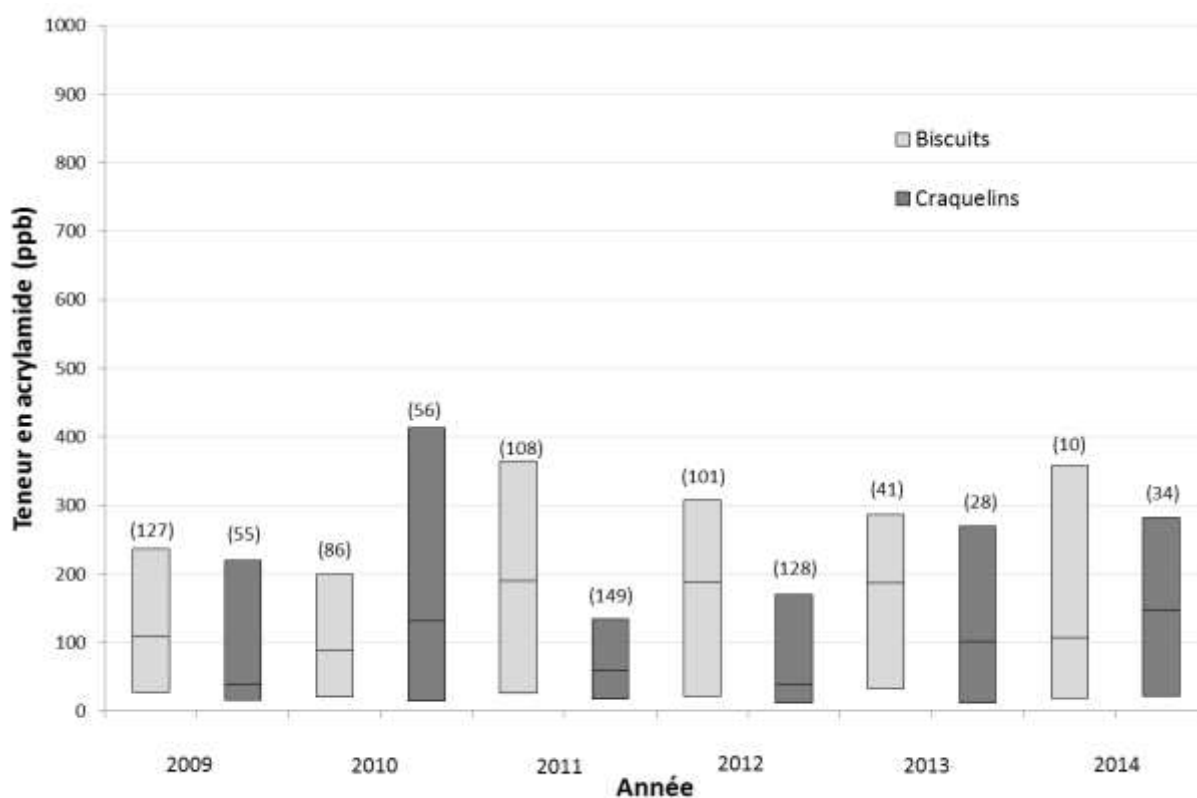


Diagramme de quartiles : indique les 25^e et 75^e centiles avec trait horizontal au 50^e centile. Le nombre d'échantillon est indiquée entre parenthèses au-dessus des boîtes.

Prochaines étapes

Puisque les données issues d'études canadiennes recueillies par Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments de 2009 à 2014 ne démontrent pas de tendance à la baisse des teneurs en acrylamide de ces types d'aliments pouvant contribuer dans une mesure appréciable à l'exposition à l'acrylamide, des efforts d'atténuation soutenus sont requis. Depuis que les engagements pris en vertu du premier [Programme de surveillance de l'acrylamide](#)

Résumé des commentaires reçus par suite de l'appel de données de 2013-2014 lancé par Santé Canada dans le but d'évaluer l'efficacité des stratégies de réduction de l'acrylamide dans les aliments

[de Santé Canada](#) ont été mis en œuvre en 2009 et en 2010, des stratégies de réduction de l'acrylamide ont été mises au point, actualisées et publiées par divers organismes responsables de l'innocuité des aliments d'ailleurs dans le monde, notamment [les recommandations définitives à l'industrie de la Food and Drug Administration des États-Unis au sujet de l'acrylamide dans les aliments](#) (en anglais), la [trousse d'outils relative à l'acrylamide 2013](#) (en anglais) de FoodDrinkEurope et le [Code d'usages pour la diminution de l'acrylamide dans les aliments \(CAC/RCP 67-2009\)](#) du Codex Alimentarius. Conformément aux [objectifs de gestion des risques que comporte l'acrylamide en vertu du PGPC](#), la Direction des aliments de Santé Canada continuera à encourager l'industrie alimentaire à mettre en œuvre des stratégies de réduction de l'acrylamide.

De plus, la Direction des aliments compte surveiller les types d'aliments suivants, sachant que leur teneur en acrylamide est relativement élevée, qu'ils peuvent contribuer de façon appréciable à l'exposition à l'acrylamide alimentaire et que des stratégies de réduction de l'acrylamide existent à leur endroit : les céréales pour le déjeuner, les croustilles de pomme de terre, les biscuits, y compris les biscuits destinés aux nourrissons et les craquelins. Les craquelins soufflés ou croustillants ainsi que les croustilles et les craquelins de légumes seront aussi surveillés, puisque certaines données donnent à penser que leur teneur en acrylamide pourrait se révéler systématiquement plus élevée que celle des autres types de craquelins et de croustilles. Les résultats de la surveillance exercée par la Direction des aliments seront affichés sur le site Web de Santé Canada. La surveillance permettra à la Direction des aliments de poursuivre son évaluation de tout changement temporel à l'égard des teneurs en acrylamide des aliments vendus au Canada suite à l'application des mesures de réduction par l'industrie et d'explorer d'autres possibilités en matière de mesures d'atténuation.

Ces activités permettront aussi d'honorer [les engagements additionnels en matière de gestion des risques pour l'acrylamide, pris par la Direction des aliments en vertu du PGPC](#).

Les efforts soutenus déployés par Santé Canada pour la gestion des risques que comporte l'acrylamide dans les aliments continueront à comporter des activités de suivi auprès des fabricants d'aliments dans la mesure où les teneurs en acrylamide de produits restent considérablement plus élevées que celles d'aliments semblables offerts sur le marché canadien.