

LIGNES DIRECTRICES DESTINÉES AUX FABRICANTS D'ALIMENTS POUR LA GESTION DES ALLERGÈNES

Résumé exécutif

L'allergie alimentaire touche plus de trois millions de Canadiens, ce qui a une incidence pour un ménage sur deux dans ce pays. Elle constitue un problème de salubrité alimentaire auquel les fabricants alimentaires doivent s'attaquer par des mesures de lutte préventives, comme tout autre danger.

Cependant, contrairement aux autres dangers, lorsque les allergènes involontaires sont contrôlés, cette situation peut représenter une **opportunité éventuelle** pour une entreprise. À l'inverse, lorsque les allergènes involontaires ne sont pas contrôlés, ils posent un risque réel.

L'aperçu suivant décrit l'état actuel de la gestion des allergènes et de l'utilisation de l'étiquetage préventif des allergènes (p. ex. les mises en garde « peut contenir ») dans l'industrie alimentaire canadienne. Considérez les raisons pour lesquelles c'est important et pourquoi **cela devrait être une priorité pour votre organisation**.

État actuel

1 Les rappels obligatoires

FAIT : Au cours de la dernière décennie au Canada, les **allergènes alimentaires non déclarés** sont la principale cause des rappels d'aliments au Canada, soit plus de 30 % du nombre total d'avis par an.

INCIDENCES POUR LES FABRICANTS : Faire fausse route a de graves conséquences sur la sécurité alimentaire et les coûts reliés.

EN RÉALITÉ : Ne pas avoir un plan de contrôle des allergènes (ACP) efficace peut s'avérer coûteux pour les fabricants (potentiels coûts de rappel et pertes de vente), et présenter certains dangers pour les consommateurs allergiques. Les coûts associés aux

rappels d'aliments pourraient rapidement atteindre des millions de dollars mêmes en ayant affaire à des avis à relativement faible répercussion et à petit volume.



LIGNES DIRECTRICES DESTINÉES AUX FABRICANTS D'ALIMENTS

POUR LA GESTION DES ALLERGÈNES

Résumé exécutif

2 La prolifération de l'utilisation du pal

FAIT : Une prolifération importante de l'utilisation l'étiquetage préventif des allergènes (PAL) a mené à une confusion parmi les consommateurs, à une méfiance envers l'exactitude des étiquettes d'aliments et, pour certains d'entre eux, au fait d'ignorer ces affirmations, les jugeant vides de sens.

INCIDENCES POUR LES FABRICANTS : L'efficacité réduite d'un PAL en tant qu'outil de communication des risques.

EN RÉALITÉ : Cette utilisation prolifique du PAL a diminué l'efficacité du message transmis pour ceux qui s'y fient, et a eu une incidence négative sur lui lorsque les risques sont bel et bien réels. Le fait d'opter d'office pour un PAL, sans effectuer une évaluation des risques en bonne et due forme, amoindrit l'importance de la communication des risques pour l'ensemble de l'industrie.



3 Les occasions de vente

FAIT : Comme la moitié des ménages canadiens soutiennent quelqu'un souffrant d'une allergie alimentaire, le PAL influe directement sur ce qui est acheté et ramené à la maison et touche au contenu du panier de provisions à l'épicerie. Les consommateurs connaissent les risques et ils lisent attentivement les étiquettes. Lors d'un récent sondage auprès de Canadiens faisant des achats de produits alimentaires au nom de gens allergiques au sein de leurs collectivités (p. ex., écoles, services de garde, équipes sportives, etc.), 91 % des consommateurs ont indiqué que les avertissements d'un PAL sont une considération dans leur décision d'acheter.

En tant que producteurs d'aliments, faites-vous tout ce que vous pouvez pour encourager les consommateurs à acheter vos marchandises? Vos produits passent-ils des tablettes au panier?

INCIDENCES POUR LES FABRICANTS : Faire les choses comme il faut peut avoir des conséquences favorables sur l'essentiel.

EN RÉALITÉ : La gestion et le contrôle des allergènes sont plus qu'un impératif de salubrité alimentaire, ils représentent un débouché commercial en influençant directement les ventes au point d'achat.



LIGNES DIRECTRICES DESTINÉES AUX FABRICANTS D'ALIMENTS

POUR LA GESTION DES ALLERGÈNES

Résumé exécutif

4 Le défi à relever

FAIT : Il existe de nombreux documents d'orientation qui expliquent comment gérer les allergènes, il y a cependant une pénurie d'information disponible quant à la façon de faire la gestion de l'étiquetage préventif des allergènes.

INCIDENCES POUR LES FABRICANTS : Pour certains d'entre eux, la tâche peut paraître accablante pour déterminer la meilleure façon de gérer le PAL, tandis que pour d'autres, la difficulté vient de savoir si leurs activités sont suffisantes et adéquates.

EN RÉALITÉ : Pour aider à ce que ce problème soit réglé, une collaboration unique à multiples intervenants a débuté entre Allergies alimentaires Canada, la Plateforme d'Analyse des Risques et d'Excellence en Réglementation des Aliments (PARERA) de l'Université Laval et Aliments Maple Leaf, de concert avec une vaste représentation de l'industrie alimentaire canadienne, et ce afin d'élaborer les **Lignes directrices destinées aux fabricants d'aliments pour la gestion des allergènes**. Un ensemble central de recommandations a été fait pour

aider tous les fabricants canadiens d'aliments, grands et petits, à mieux identifier et connaître les conséquences qu'ont les mesures efficaces de contrôle des allergènes, et ce sur leur entreprise et leur capacité à fournir des options alimentaires sûres aux consommateurs.

En adoptant les lignes directrices, ils se concentreront plus facilement sur la mise en œuvre d'un plan d'action solide pour la gestion des allergènes dans leurs établissements respectifs.



5 La possibilité à exploiter

- Limiter de façon active la présence d'allergènes
- Réduire le nombre d'éventuels rappels
- Réduire la nécessité et l'utilisation d'un PAL
- Augmenter le potentiel des ventes
- Restaurer le PAL en tant qu'outil de communication des risques efficace et à valeur ajoutée

Veuillez consulter les Lignes directrices destinées aux fabricants d'aliments pour la gestion des allergènes en vue de voir plus en détail les pratiques recommandées pour les gérer et la manière dont elles peuvent se rapporter et s'appliquer au plan d'action de votre entreprise.

Développé par :

Financé par :