

Are you prepared?

Introducing a new online tool
Anaphylaxis in the Community:
What Parents and Others Need to Know
presented by Food Allergy Canada (formerly Anaphylaxis Canada)

Most Common Food Allergens in Canada



Peanut



Egg



Milk



Wheat



Sesame



Soy



Mustard



Tree Nuts

Tree nuts include: almonds, Brazil nuts, cashews, hazelnuts, macadamia nuts, pecans, pine nuts, pistachios, walnuts

Seafood

Fish



(e.g. trout, salmon)

Shellfish



Crustaceans
(e.g. lobster, shrimp, crab)



Molluscs (e.g. scallops,
clams, oysters, mussels)

According to food labelling regulations, the common name of the priority allergens listed above as well as gluten sources (wheat, triticale, barley, rye, oats) and added sulphites must be included on a food label. Health Canada uses these terms to describe seafood: fish (e.g. trout, salmon), shellfish (e.g. scallops, clams) and crustaceans (e.g. lobster, shrimp).

Remember that other foods (e.g. meats, fruits, vegetables, grains) can also cause anaphylaxis, but the ones listed here are the most common.

Our online learning tool can help.
It's medically reviewed, bilingual, and available for free.
Visit allergyaware.ca to get started.



Allergies Alimentaires Canada

Êtes-vous prêt?

Allergies Alimentaires Canada (auparavant Anaphylaxie Canada)
présente son nouvel outil en ligne

L'anaphylaxie dans la collectivité :
ce que les parents et les autres intervenants doivent savoir

Allergènes alimentaires les plus courants au Canada



Arachides



OÛufs



Lait



Blé



Graines
de sésame



Soya



Moutarde



Noix

Les noix regroupent : les amandes, les noix du Brésil, les noix de cajou, les noisettes, les noix de macadamia, les pacanes, les pignons, les pistaches et les noix de Grenoble.

Produits de la mer

Poissons



(p. ex. truite, saumon)

Fruits de mer



crustacés
(p. ex. homard,
crevettes, crabe)



mollusques
(p. ex. pétoncles, palourdes,
huîtres, moules)

Conformément à la réglementation en matière d'étiquetage alimentaire, le nom usuel des allergènes prioritaires énumérés ci-dessus, des sources de gluten (blé, triticales, orge, seigle, avoine) et des sulfites ajoutés doit figurer sur l'étiquette des aliments qui en contiennent. Santé Canada utilise les termes suivants pour décrire les produits de la mer : poissons (p. ex. truite, saumon), mollusques (p. ex. pétoncles, palourdes) et crustacés (p. ex. homard, crevettes).

Il ne faut pas oublier que d'autres aliments (p. ex. les viandes, les fruits, les légumes, les produits céréaliers) peuvent aussi causer une réaction anaphylactique, mais ceux qui figurent dans la liste ci-dessus sont les plus courants.

Notre outil d'apprentissage en ligne peut vous aider.

En plus d'être bilingue et gratuit, il a été validé par des professionnels de la santé.

Pour commencer, visitez le connaitrelesallergies.ca.

Conçu en collaboration avec

LEAP
LEARNING TECHNOLOGIES


Société canadienne d'allergie
et d'immunologie clinique

Commanditaire-fondateur principal

 **TELUS** ®/MD