

DE LA FERME À L'ASSIETTE



Agence de la santé publique du Canada Système de surveillance de FoodNet Canada

Les partenaires de la santé publique et de la sécurité alimentaire travaillent ensemble pour cerner les principales sources de pathogènes entériques majeurs qui contribuent aux maladies chez l'humain en les recherchant au sein du continuum de la ferme à l'assiette.

Résultats de 2017

LES AGENTS PATHOGÈNES LES PLUS COURANTS





















- Campylobacter chez les porcs (de 73 à 78 %)
- Campylobacter chez la dinde (de 52 à 75 %)
- Campylobacter dans les parcs d'engraissement (bœuf) (57 %)
- Salmonella chez la dinde (de 44 à 70 %)
- * Échantillons de fumie

FΔII

- E. coli producteur de Shigatoxine (ECTS) dans l'eau d'irrigation (de 26 à 50 %)
- Campylobacter** et Salmonella ont également été retrouvés dans l'eau d'irrigation (jusqu'à 16 %)
- ** Diminution significative observée depuis 2016

Les pourcentages représentent les échantillons testés à l'échelle des sites sentinelles \overline{V}

ALIMENTS

- Campylobacter dans les poitrines de poulet sans peau (de 28 à 49 %)
- Salmonella dans les produits de poulet pané cru et congelé (de 23 à 26 %)
- Listeria monocytogenes dans les produits de poulet pané cru et congelé (de 25 à 27%) et le bœuf haché (de 17 à 28 %)

CAS HUMAINS

- Campylobacter (39 %)
- Salmonella (30 %)
- Giardia (12 %)

Parmi les cas signalés[†] de ces pathogènes, dans 26 % des cas, la maladie a été contractée au cours de voyages et dans 60 % des cas, elle a été contractée au Canada

† Signalé à FoodNet Canada

FAITS SAILLANTS



La volaille et les produits de la volaille sont une source importante de bactéries Campylobacter et Salmonella pour l'humain. D'autres sources, comme l'eau d'irrigation, peuvent aussi causer la maladie chez l'humain.



La mise en œuvre du séquençage du génome entier a permis de mieux comprendre la transmission des agents pathogènes de la ferme à preuves pour les rappels de produits de poulet panés crus et congelés contaminés par la Salmonella.



Bien que les voyages aient été un facteur important (dans 26 % des cas de maladie signalés), dans la majorité des cas, la maladie entérique a été contractée au Canada.



Le risque de maladie lié à la salubrité des aliments n'est pas le même partout au pays. Il importe d'effectuer une surveillance continue des nouveaux enjeux potentiels, tels que la présence de Listeria dans le bœuf haché et le veau vendus dans les marchés d'alimentation, petits et grands, qui peuvent luser une maladie chez l'humain.

À PROPOS DE FOODNET CANADA

• Effectue la surveillance pour déterminer quels aliments et d'autres sources rendent les Canadiens malades

• Détermine les principaux facteurs de risque de maladies entériques

• Fait le suivi précis des taux de maladies et des risques au fil du temps

• Fournit des renseignements permettant de classer les risques par ordre de priorité et d'évaluer l'efficacité des interventions

• Examine les différences régionales pour mieux comprendre les risques pour la santé humaine, et leurs différences, à l'échelle du Canada





phac-FoodNet.Canada-aspc@phac-aspc.gc.ca

www.canada.ca/fr/sante-publique/services/ surveillance/foodnet-canada.html

SITES SENTINELLES



- Alberta (Calgary et centre de l'Alberta)
- Ontario (Bureau de santé de Middlesex-London)

LES MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE PEUVENT ÊTRE PRÉVENUES EN SUIVANT DES PRATIQUES SÉCURITAIRES DE MANIPULATION DES ALIMENTS

Renseignez-vous sur la sécurité alimentaire en visitant www.canada.ca/salubritealiments



