



# 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 salubrité 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 2018

#### LES AGENTS PATHOGÈNES LES PLUS COURANTS

 <b>FERME<sup>Δ</sup></b>	 <b>EAU</b>	 <b>ALIMENTS</b>	 <b>CAS HUMAINS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Campylobacter</i> chez les porcs (de 73 à 81 %)</li> <li>• <i>Campylobacter</i> chez la dinde (de 35 à 79 %)</li> <li>• <i>Campylobacter</i> dans les parcs d'engraissement (bœuf) (77 %)*</li> <li>• <i>Salmonella</i> chez la dinde (de 56 à 82* %)</li> </ul> <p><sup>Δ</sup> Échantillons de fumier * Augmentation significative observée depuis 2017</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>E. coli</i> producteur de Shigatoxine (ECTS) dans l'eau d'irrigation (de 4** à 53 %)</li> <li>• <i>Campylobacter</i> et <i>Salmonella</i> ont également été retrouvés dans l'eau d'irrigation (jusqu'à 16 %)</li> </ul> <p>** Diminution significative observée depuis 2017</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Campylobacter</i> dans les poitrines de poulet sans peau (de 26 à 54 %)</li> <li>• <i>Salmonella</i> dans les produits de poulet pané cru et congelé (de 21 à 37* %)</li> <li>• <i>Listeria monocytogenes</i> dans les produits de poulet pané cru et congelé (de 24 à 29 %) et le bœuf haché (de 17 à 26 %)</li> </ul> <p>* Augmentation significative observée depuis 2017</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Campylobacter</i> (39 %)</li> <li>• <i>Salmonella</i> (26 %)</li> <li>• <i>Giardia</i> (14 %)</li> </ul> <p>Parmi les cas signalés<sup>†</sup> de ces pathogènes, dans 26 % des cas, la maladie a été acquise au cours de voyages et dans 59 % des cas, elle a été acquise au Canada</p>
Les pourcentages représentent les échantillons testés à l'échelle des sites sentinelles 			† Signalé à FoodNet Canada

#### FAITS SAILLANTS



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



Les résultats de la première année d'une étude ciblée de deux ans ont révélé que 62 % des mollusques bivalves échantillonnés étaient contaminés avec *Vibrio* spp. et 27 % par la bactérie *E. coli* générique. Comme ces produits sont généralement consommés crus, cela pourrait poser un risque pour les consommateurs.



Bien que les voyages aient été un facteur important (dans 25 % des cas de maladie signalés), dans la majorité des cas, la maladie entérique a été acquise 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 les saucisses de porc, les poitrines de poulet et le bœuf haché dans les magasins indépendants par rapport aux chaînes de magasins.

#### 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@canada.ca](mailto:phac.foodnet.canada.aspc@canada.ca)

 [www.canada.ca/fr/sante-publique/services/surveillance/foodnet-canada.html](http://www.canada.ca/fr/sante-publique/services/surveillance/foodnet-canada.html)

#### SITES SENTINELLES

- Colombie-Britannique (Fraser Health Authority)
- Alberta (Calgary et Central Zone)
- 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 salubrité alimentaire en visitant [www.canada.ca/salubritealiments](http://www.canada.ca/salubritealiments)

