

L'Agence canadienne d'inspection des aliments et l'industrie procèdent à des analyses de dépistage des agents pathogènes dans les produits de viande et de volaille prêts-à-manger

1 avril 2015 au 31 mars 2019

Quels sont les programmes d'analyse de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et de l'industrie?

Programme national de surveillance microbiologique

Programme de l'ACIA qui prévoit l'échantillonnage et l'analyse des produits de viande et de volaille prêts-à-manger (PAM) à la recherche d'agents pathogènes.

et

Plan d'échantillonnage de vérification fondé sur les risques

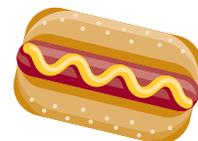
Programme mis en œuvre par les établissements agréés par le gouvernement fédéral au Canada à des fins de dépistage des agents pathogènes dans les produits de viande et de volaille PAM.

L'ACIA et l'industrie collaborent au dépistage des agents pathogènes d'origine alimentaire afin de protéger l'approvisionnement alimentaire.

Qu'est-ce qu'un produit prêt-à-manger?



Un produit PAM ne nécessite pas de cuisson avant d'être consommé. Les aliments qui ne doivent qu'être lavés, décongelés ou réchauffés sont considérés comme des aliments PAM.



Quels sont les agents pathogènes recherchés?

Listeria monocytogenes

Salmonella

Escherichia coli O157

Qu'ont découvert l'ACIA et l'industrie?

Les fréquences trouvées au moyen des analyses de l'ACIA et de l'industrie sont comparables et pourraient même être considérées comme faibles.

Une fréquence plus basse est associée à des aliments plus sûrs pour la population canadienne.



Listeria monocytogenes

Année financière	Programme d'échantillonnage	Nombre total d'échantillonnage analysés	Nombre total d'échantillonnage positifs	Fréquence ¹
2015-16	ACIA	943	3	0,32%
2015-16	Industrie	1 543	5	0,32%
2016-17	ACIA	958	5	0,52%
2016-17	Industrie	1 624	5	0,31%
2017-18	ACIA	961	4	0,42%
2017-18	Industrie	1 725	8	0,46%
2018-19	ACIA	971	2	0,21%
2018-19	Industrie	1 985	7	0,35%

¹ Les comparaisons entre les analyses de l'ACIA et celles de l'industrie au cours d'une année financière donnée ne révèlent pas de différence statistiquement significative dans la fréquence d'après un intervalle de confiance de 95 %.

Salmonella

Année financière	Programme d'échantillonnage	Nombre total d'échantillonnage analysés	Nombre total d'échantillonnage positifs	Fréquence ²
2015-16	ACIA	417	0	0,00%
2015-16	Industrie	1 590	2	0,13%
2016-17	ACIA	422	0	0,00%
2016-17	Industrie	1 670	1	0,06%
2017-18	ACIA	424	1	0,24%
2017-18	Industrie	1 644	0	0,00%
2018-19	ACIA	371	0	0,00%
2018-19	Industrie	1 889	0	0,00%

² Les comparaisons entre les analyses de l'ACIA et celles de l'industrie au cours d'une année financière donnée ne révèlent pas de différence statistiquement significative dans la fréquence d'après un intervalle de confiance de 95 %.

L'ACIA et l'industrie ont aussi analysé 405 échantillons à des fins de dépistage d'*Escherichia coli* O157 durant la même période, et aucun échantillon ne s'est révélé positif.

Que s'est-il passé après?

Des mesures de suivi appropriées ont été prises pour chaque produit alimentaire ayant présenté un résultat positif aux dépistages des agents pathogènes. Celles-ci pouvaient comprendre :

- des inspections supplémentaires des installations
- la délivrance d'une demande de mesures correctives à l'établissement
- des échantillonnages et des analyses supplémentaires de produits ou de surfaces pour vérifier si les bonnes pratiques de fabrication sont appliquées
- le retrait du marché des produits touchés

L'ACIA continue d'analyser les données présentées par l'industrie dans le cadre du Plan d'échantillonnage de vérification fondé sur les risques.

Communiquez avec nous
cfia.surveillancemicro.acia@canada.ca

