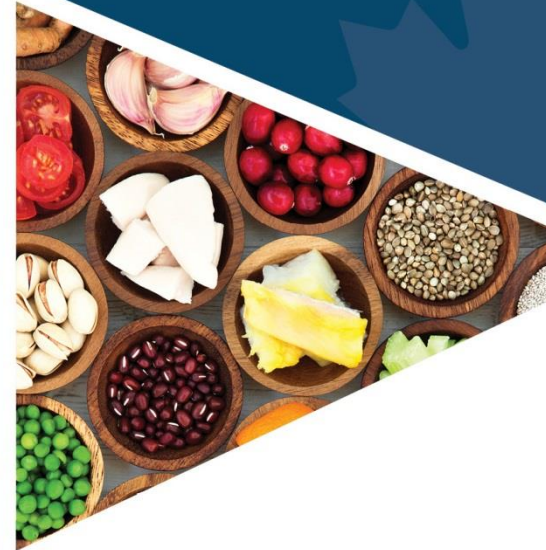




Virus dans les pétoncles congelés et importés - du 1 avril 2020 au 31 mars 2022

Microbiologie des aliments - Études ciblées - Rapport final



Résumé

Dans le cadre d'une étude ciblée¹ d'une durée de 2 ans, 229 échantillons de pétoncles congelés et importés ont été analysés, du 1 avril 2020 au 31 mars 2022. Tous les échantillons ont été analysés pour que soit décelée la présence du virus de l'hépatite A (VHA) et des norovirus (NoV) (génotypes I et II [GI, GII]).

Les 229 (100%) échantillons analysés ont été jugés satisfaisants. Le VHA et les NoV GI et GII n'ont pas été décelés dans les échantillons.

Dans l'ensemble, les résultats de notre étude indiquent que les pétoncles importés et congelés vendus au Canada sont généralement propres à la consommation. Toutefois, comme pour tous les aliments, et en particulier pour ceux qui peuvent être consommés avec une préparation minimale ou sans autre préparation, il est recommandé aux producteurs, aux détaillants et aux consommateurs d'adopter de bonnes pratiques d'hygiène.

Pourquoi cette étude a-t-elle été menée

L'étude a été menée pour obtenir des renseignements de référence sur la salubrité des pétoncles congelés, importés et vendus au détail au Canada. Les pétoncles surgelés sont des fruits de mer très appréciés des Canadiens² et peuvent être consommés de diverses manières. Ils sont souvent consommés après avoir été grillés, saisis à la poêle, cuits au four, frits ou sautés, ou parfois crus dans des sushis, des sashimis, des ceviches de pétoncles ou fumés à froid. Malheureusement, les pétoncles surgelés ont été l'objet de rappels^{3, 4} et associés à des éclosions de maladies d'origine alimentaire⁵.

Les pétoncles peuvent être contaminés par des virus en raison d'une exposition à des déchets humains à n'importe quelle étape de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, notamment pendant la croissance, la récolte, la manipulation après la récolte, la transformation, l'emballage, la distribution et/ou la vente au détail. Contrairement aux bactéries, les virus ne se multiplient pas sur les aliments, mais ils peuvent rester viables pendant de longues périodes et provoquer une maladie s'ils sont ingérés. Par conséquent, la présence de virus sur les pétoncles est préoccupante car ces derniers sont couramment consommés par les Canadiens et peuvent être consommés avec une préparation minimale ou sans autre préparation.

Quand l'étude a-t-elle été menée

L'étude a été menée sur une période de 2 ans, du 1 avril 2020 au 31 mars 2022.

Où les échantillons ont-ils été prélevés

Des échantillons ont été prélevés dans des chaînes de magasins nationales et des épiceries locales ou régionales situées dans les 11 grandes villes canadiennes suivantes :

- Halifax
- Moncton
- Ville de Québec
- Montréal
- Toronto
- Ottawa
- Vancouver
- Victoria
- Calgary
- Saskatoon
- Winnipeg

Le nombre prévu d'échantillons à prélever dans chaque ville était déterminé en fonction de la population de la province dans laquelle la ville était située par rapport à la population totale du Canada.

Combien et quel type d'échantillons ont été prélevés

Au total, 229 échantillons de pétoncles congelés, importés et préemballés ont été prélevés. Un échantillon est constitué d'un ou de plusieurs unités de vente au détail du même lot pesant au moins 300 g.

Quelle analyses ont été effectuées sur les échantillons

Les 229 échantillons ont été analysés pour y détecter la présence du VHA et des NoV GI et GII.

Quelles méthodes ont été utilisées pour analyser les échantillons

Les échantillons ont été analysés au moyen de méthodes permettant de détecter la présence d'acide ribonucléique (ARN) du VHA et des NoV GI et GII.

Comment les échantillons ont-ils été évalués

Il n'existe actuellement aucune norme canadienne concernant la présence de virus dans les pétoncles congelés. Comme les méthodes d'analyse utilisées dans cette étude ne peuvent que déterminer la présence ou l'absence d'ARN viral, elles ne sont pas en mesure de faire la distinction entre les virus vivants (infectieux) et les virus morts (non infectieux). Par conséquent, la détection de l'ARN viral a donc été évaluée comme « investigative » justifiant un examen plus approfondi, qui permettrait de décider des mesures de suivi appropriées.

Tableau 1 – Critères d'évaluation

Virus	Satisfaisant	Investigatif
VHA	Non détecté	Détecté
NoV GI, GII	Non détecté	Détecté

Quels ont été les résultats de l'étude

Le VHA et les NoV GI et GII n'ont pas été décelés dans les échantillons (tableau 2).

Tableau 2 – Résultats de l'évaluation

Virus	Nombre d'échantillons analysés	Satisfaisant (%)	Investigatif (%)
VHA	229	229	0
NoV GI, GII			0
Total	229	229 (100)	0 (0)

Les résultats de l'étude sont également présentés par pays d'origine (tableau 3).

Tableau 3 – Résultats de l'évaluation selon le pays d'origine

Pays d'origine	Nombre d'échantillons analysés (%)	Satisfaisant
Chine	137 (59,8)	137
Pérou	59 (25,8)	59
États-Unis	19 (8,3)	19
Argentine	9 (3,9)	9
Japon	5 (2,2)	5
Total	229 (100)	229

Que signifient les résultats de l'étude

Une étude⁶ réalisée en 2001 en Espagne a permis d'analyser 17 échantillons (représentant un volume d'importation total d'environ 300 tonnes) de mollusques bivalves importés d'Amérique du Sud, dont 5 échantillons de pétoncles, pour que soit détecté le VHA. L'ARN du VHA a été décelé dans 1 échantillon de pétoncles sur 5, alors qu'il n'y a pas eu d'ARN du VHA détecté dans les échantillons analysés dans le cadre de la présente étude. Cette différence dans les résultats d'étude peut être attribuable à des différences dans le type de produit testé, la méthodologie, le plan d'étude, etc.

Dans l'ensemble, les résultats de notre étude indiquent que les pétoncles congelés, importés et vendus au Canada sont généralement propres à la consommation. Toutefois, comme pour tous les aliments, et en particulier pour ceux qui peuvent être consommés avec une préparation minimale ou sans autre préparation, il est recommandé aux producteurs, aux détaillants et aux consommateurs d'adopter de bonnes pratiques d'hygiène.

Que fait-on avec les résultats de l'étude

Tous les résultats sont utilisés pour :

- orienter les décisions en matière de gestion des risques
- soutenir la conception et la refonte de programmes
- mettre au point des méthodes de laboratoire

Puis-je avoir accès aux données de l'étude

Oui, les données seront accessibles sur le [Portail du gouvernement ouvert](#).

Références

1. Agence canadienne d'inspection des aliments, [Chimie et microbiologie alimentaires](#).
2. Agence de la santé publique du Canada, [Rapport Atlas Alimentaire](#). 2015.
3. Agence canadienne d'inspection des aliments, [Certains pétoncles de marque Seaquest sont rappelés](#). 2013.
4. Food Safety News, [FDA confirms Hepatitis A in scallops; multi-state recall begins](#). (en anglais seulement). 2016.
5. Viray, M., et al., [Public health investigation and response to a hepatitis A outbreak from imported scallops consumed raw—Hawaii, 2016](#). (en anglais seulement). 2019.
6. Romalde, J., et al., [Global market: shellfish imports as a source of reemerging food-borne hepatitis A virus infections in Spain](#). (en anglais seulement). 2001.