

L'ACIA ET L'INDUSTRIE PROCÈDENT À DES ANALYSES DE DÉPISTAGE DE *LISTERIA MONOCYTOGENES* DANS LA VIANDE ET LA VOLAILLE PRÊTES-À-MANGER

Entre le 1^{er} avril 2015 et le 31 mars 2016



Tous les **établissements canadiens agréés par le gouvernement fédéral** produisant des **produits de viande ou de volaille prêts-à-manger (PAM)** qui sont exposés à leur milieu après leur transformation doivent mettre en œuvre le **Plan d'échantillonnage de vérification** fondé sur les risques pour les produits de viande et de volaille PAM de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). De son côté, l'ACIA dirige le Programme national de surveillance microbiologique, qui exige le prélèvement d'échantillons et l'analyse des produits de viande et de volaille PAM.

L'ACIA et l'industrie collaborent sans relâche pour analyser l'approvisionnement alimentaire afin d'y déceler la présence de *Listeria monocytogenes*.

FAITS SAILLANTS :

1 Les résultats d'analyse obtenus par l'ACIA et par l'industrie durant la période du **1^{er} avril 2015 au 31 mars 2016** se sont avérés comparables et **peuvent même être considérés comme faible** si l'on considère le nombre de produits échantillonnés et ceux dans lequel la bactérie *Listeria monocytogenes* a été décelée.

2 Les mesures de suivi appropriées ont été prises pour chaque produit dans lequel la bactérie *Listeria monocytogenes* a été décelée.

3 L'ACIA continue d'analyser les données soumises par l'industrie dans le cadre du Plan d'échantillonnage de vérification fondé sur les risques pour les produits de viande et de volaille prêts-à-manger. Le but est de s'assurer que les analyses sont effectuées selon les procédures.

Qu'est-ce que la bactérie *Listeria monocytogenes*?

- C'est une bactérie qui est largement présente dans l'environnement.
- C'est une bactérie qui peut causer la maladie chez les humains.
- C'est une bactérie qui est persistante sous des conditions froides et humides et qui pourrait proliférer dans les aliments rangés au réfrigérateur.

Pourquoi faire des analyses de dépistage de *Listeria monocytogenes* dans les produits PAM?

En raison du potentiel de croissance de la bactérie sous des températures de réfrigération et en l'absence de cuisson, il est nécessaire de procéder à un plus grand nombre d'analyses de dépistage de *Listeria monocytogenes* pour s'assurer de protéger l'approvisionnement alimentaire.

Qu'est-ce qui caractérise un produit PAM?

Un produit PAM n'a pas besoin de cuisson avant d'être consommé. Les produits qui n'ont besoin que d'être lavés, décongelés ou réchauffés sont considérés comme des produits PAM.



Prélèvements et analyse de dépistage de *Listeria monocytogenes* faites par l'ACIA et l'industrie dans les produits de viande et de volaille PAM

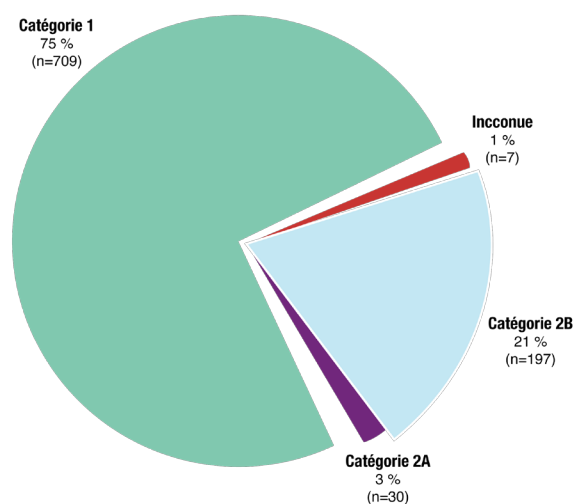
Entre le 1^{er} avril 2015 et le 31 mars 2016

Programme d'échantillonnage	Nombre d'établissements	Nombre total d'échantillons analysés (n)	Nombre total d'échantillons trouvés positifs à l'égard de <i>Listeria monocytogenes</i>	Taux de prévalence de <i>Listeria monocytogenes</i>
Prélèvements effectués par l'ACIA	201	943	3	0,32 %
Prélèvements effectués par l'industrie	183	1 543	5	0,32 %

D'autres études publiées mentionnent des taux de prévalence de 0 à 4,7 %¹ et de 0 à 5,0 %². Les taux de prévalence issus des analyses de l'ACIA et de l'industrie sont comparables et peuvent même être considérés comme faibles. **Un faible taux de prévalence est synonyme d'une plus grande sécurité des aliments pour le public canadien.**

Répartition des catégories de risque dans les produits de viande et de volaille PAM soumis à une analyse de dépistage de *Listeria monocytogenes* par l'ACIA

Entre le 1^{er} avril 2015 et le 31 mars 2016



Mesures de suivi prises en cas d'échantillon trouvé positif à l'égard de *Listeria monocytogenes*

Les mesures de suivi appropriées ont été prises pour chaque produit dans lequel la bactérie *Listeria monocytogenes* a été décelée.

Exemples de mesures :

- Inspections additionnelles des établissements
- Émission d'une demande de mesures correctives à l'intention de l'établissement
- Prélèvements/analyses de produit/de surface additionnels pour vérifier les bonnes pratiques industrielles
- Retrait des produits touchés du marché

Catégorie 1 : Aliments qui **pourraient** favoriser la croissance de *Listeria monocytogenes*.

Exemples : charcuteries, hot-dogs et pâté.

Catégorie 2A : Aliments dans lesquels la croissance de *Listeria monocytogenes* est **limitée** (il s'agit habituellement de produits dont la durée de conservation est de moins de cinq jours).

Exemples : certaines sauces bolognaises d'une durée de conservation de cinq jours ou moins et certaines boulettes de viande cuites d'une durée de conservation de cinq jours ou moins.

Catégorie 2B : Aliments qui ne favorisent habituellement **pas** la croissance de *Listeria monocytogenes*.

Exemples : salami sec et certains prosciutto.

Contact :

Aline Dimitri | Directrice exécutive | Direction des sciences de la salubrité des aliments | Agence canadienne d'inspection des aliments |
CFIA.LCDDCL.ACIA@inspection.gc.ca

¹ Gombas, D. E., Chen, Y., Clavero, R. S. et Scott, V. N. (2003). Survey of *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods. J. Food Prot., 66: 559-569.

² Bohaychuk, V. M., Gensler, G. E., King, R. K., Manninen, K. I., Sorensen, O., Wu, J. T., ... et McMullen, L. M. (2006). Occurrence of pathogens in raw and ready-to-eat meat and poultry products collected from the retail marketplace in Edmonton, Alberta, Canada. J. Food Prot., 69(9):2176-2182.