

Rapport sur les résultats intégrés de 2019 du Réseau aliments Canada



Le système de surveillance du Réseau aliments Canada de l'Agence de la santé publique du Canada

Le réseau intégré de surveillance des sites sentinelles pour les maladies entériques au Canada

Faits saillants

concernant les taux, les tendances et les sources potentielles de la ferme à la table pour les maladies entériques.

Maladies entériques les plus fréquemment déclarées en 2019:

- 1 La **campylobactériose** (taux d'incidence endémique : 20 cas par 100 000 habitants)
- 2 La **salmonellose** (taux d'incidence endémique : 9 cas par 100 000 habitants)

Le **contact avec des volailles** et des **produits à base de viande de volailles** ont été les principales sources d'infection pour *Campylobacter* et *Salmonella*.

Salmonella

Salmonella Enteritidis (SE):

- Le sérotype le plus commun pour les **infections humaines endémiques** en 2019.
- Diminution significative** :



- Du taux d'incidence endémique annuel depuis 2017.
- De la prévalence dans les échantillons de produits de poulet panés et congelés (PPPC) et de fumier de poulets à griller depuis 2018.



La **diminution significative** de SE dans les PPPC est liée à la directive de l'Agence canadienne d'inspection des aliments à l'intention de l'industrie concernant la réduction de la présence de *Salmonella* dans les PPPC emballés pour la vente au détail en dessous des limites détectables avant le 1er avril 2019.¹

Salmonella Reading:

- Le sérotype le plus important parmi les **cas liés à des éclosions** en 2019.
- Un des principaux sérotypes identifiés dans les échantillons de **fumier de dindes**.

Escherichia coli producteur de shigatoxine (STEC)



Le taux d'incidence des STEC non-O157 a augmenté en 2018 et 2019, lequel s'explique par une augmentation des tests de dépistage pour les STEC non-O157.



L'augmentation des tests sur les STEC non-O157 permet d'identifier des sérogroupes communs dans les différentes composantes du Réseau aliments Canada, contribuant ainsi à identifier les sources d'exposition.

Voyages internationaux



des cas de maladies entériques déclarés entre 2015 et 2019 ont été classés comme étant liés à des voyages internationaux. La majorité d'entre eux étaient infectés par *Campylobacter*, *Salmonella* ou *Giardia*.



Listeria monocytogenes (comprenant les données du site du QC)

En 2019, les échantillons de bœuf haché prélevés dans les petits magasins avaient une **prévalence plus élevée** de *Listeria* par rapport aux grandes chaînes d'épicereries.



35 %

Petits magasins
(p. ex., les boucheries)

vs

22 %

Grands magasins



La **prévalence** globale de *Listeria* dans le bœuf haché était de 25 % en 2019. Le bœuf haché cru ou insuffisamment cuit est une **source potentielle** d'infection par *Listeria*.

Activités d'échantillonnage ciblées

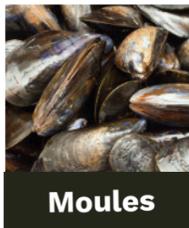
Marchés fermiers

En 2019, une **prévalence plus élevée** de *Campylobacter*, de *Listeria* et de *STEC* a été trouvée dans les échantillons de certaines viandes vendues au détail dans les marchés fermiers par rapport à ceux prélevés dans les épicereries, ce qui représente une source émergente potentielle de maladies d'origine alimentaire.

Fruits de mer

En 2018 et 2019, la bactérie la plus fréquemment retrouvée dans ces échantillons était *Vibrio*.

53 %



Moules

75 %



Huîtres

Prévalence

À propos du Réseau aliments Canada

- Il assure une surveillance afin de déterminer quels sont les Canadiens et les autres sources qui rendent les Canadiennes et les Canadiens malades;
- Il détermine les facteurs de risques importants pour les maladies entériques;
- Il effectue un suivi précis de l'évolution des taux de maladie et des risques au fil du temps; et
- Il fournit des informations pratiques pour prioriser les risques et évaluer l'efficacité des mesures d'intervention.

Le site sentinelle du Québec a été mis en place en juillet 2019. Pour ce rapport, les données du site du Québec ont été **exclus** de la plupart des analyses.



COLOMBIE-BRITANNIQUE
Fraser Health

ALBERTA
Services de Santé de l'Alberta
(région de Calgary et région centrale)

ONTARIO
Bureau de santé de Middlesex-London

QUÉBEC
Région socio-sanitaire de la Montérégie

Les maladies d'origine alimentaire peuvent être évitées en adoptant des pratiques de produits de poulet. Sur le Web : <https://inspection.canada.ca/fr/controles-preventifs/produits-viande/salmonella-produits-poulet-crus-panes/faq>. Consulté en Avril 2024.

fnc-rac@phac-aspc.gc.ca

1. Gouvernement du Canada. Questions et réponses : Nouvelles mesures pour réduire la salmonelle dans les produits de poulet. Sur le Web : <https://inspection.canada.ca/fr/controles-preventifs/produits-viande/salmonella-produits-poulet-crus-panes/faq>. Consulté en Avril 2024.

© Sa Majesté le Roi du Canada, représentée par le ministre de la Santé, 2024

Cat.: HP40-350/2019F-PDF | ISBN: 978-0-660-69709-3 | Pub.: 240226



Réseau aliments Canada