



Agence canadienne
d'inspection des aliments

Canadian Food
Inspection Agency

Bactéries pathogènes et indicatrices, virus et parasites dans divers produits alimentaires - 1 avril 2018 au 31 mars 2023

Microbiologie des aliments - Études ciblées - Rapport provisoire



Études ciblées en microbiologie des aliments – novembre 2024

Canada

Résumé

Du 1 avril 2018 au 31 mars 2023, 30 674 échantillons d'aliments ont été analysés dans le cadre d'une série d'études ciblées¹ en cours pour rechercher la présence de bactéries pathogènes et d'organismes indicateurs, de virus et de parasites.

Parmi les échantillons qui ont été analysés, 99,4 % étaient satisfaisants, 0,5 % étaient investigatifs, et 0,1 % étaient insatisfaisants. L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a mené des activités de suivi appropriées et a notamment supervisé des rappels d'aliments volontaires menés par l'industrie. Aucune maladie liée à ces produits n'a été signalée.

Au cours des prochaines années, des rapports finaux, comprenant une analyse détaillée des résultats, seront publiés, au fur et à mesure que les études ciblées seront terminées.

Qu'est-ce qu'un rapport provisoire

Un rapport provisoire présente les résultats préliminaires des études ciblées¹ en cours dont la durée peut varier de plusieurs mois à plusieurs années selon l'objectif de chacune de ces études.

Est-ce que des rapports finaux seront publiés

Oui, une fois les études terminées, [les rapports finaux ou les publications scientifiques](#) seront publiés.

Quels aliments ont été analysés

La présence de bactéries pathogènes et d'organismes indicateurs, de virus et de parasites a été recherchée dans les divers produits alimentaires suivants :

- fromage de lait cru
- fruits et légumes frais et congelés
- fruits de mer
- préparations en poudre et aliments pour nourrissons
- tahini
- guacamole
- pâtes de fines herbes fraîches
- salade d'algues
- noix crues décortiquées
- saucisses à la viande prêtes-à-manger (PAM)
- kimchi

Pourquoi ces aliments ont-ils été analysés

Les aliments sélectionnés sont tous couramment consommés par les Canadiens de tous âges². Malheureusement, la plupart de ces produits ont été associés à des rappels et à des éclosions de maladies d'origine alimentaire. La contamination par des pathogènes peut survenir à n'importe quelle étape de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, notamment au cours de la production, de la transformation, de l'emballage, de la distribution et/ou de la vente au détail. Étant donné que la plupart des produits visés par le présent rapport sont consommés sans autre préparation, la présence d'agents pathogènes pose un risque de maladie d'origine alimentaire.

Quand les échantillons ont-ils été prélevés

Les échantillons ont été prélevés du 1 avril 2018 au 31 mars 2023. Le présent rapport couvre une période de 5 exercices financiers (2018-2019, 2019-2020, 2020-2021, 2021-2022 et 2022-2023), un exercice financier étant une période de 12 mois allant du 1 avril au 31 mars de l'année suivante.

Où les échantillons ont-ils été prélevés

Tous les échantillons ont été prélevés dans des chaînes d'épicerie nationales et dans des épicerie locales et régionales situées dans 11 grandes villes du Canada :

- Halifax
- Saint John ou Moncton
- Québec
- Montréal
- Toronto
- Ottawa
- Vancouver
- Kelowna ou Victoria
- Calgary
- Saskatoon
- Winnipeg

Un échantillon était constitué d'un ou de plusieurs emballages de portions-consommateurs du même lot dont le poids total est d'au moins 250 g. Le nombre prévu d'échantillons à collecter dans chaque ville était basé sur la population de la province dans laquelle la ville était située par rapport à la population totale du Canada.

Quelles méthodes ont été utilisées pour analyser les échantillons

Les échantillons ont été analysés à l'aide des méthodes publiées dans le *Compendium de méthodes pour l'analyse microbiologique des aliments*³ de Santé Canada, de méthodes internes mises au point par l'ACIA, de méthodes provenant d'autres organisations, comme ISO ou le BAM de la FDA, de même que de méthodes permettent de détecter la présence d'acide désoxyribonucléique (ADN) du *Cyclospora* et *Giardia*.

Comment les échantillons ont-ils été évalués

Les échantillons ont été évalués en regard des critères (tableaux 1, 2, 3) fondés sur les principes des documents suivants de Santé Canada : *Normes et lignes directrices de la direction générale des produits de santé et des aliments (DGPSA) – Sommaire explicatif*⁴, *Politique sur la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger*⁵ et paragraphe 4(1) de la *Loi sur les aliments et drogues*⁶. En l'absence de normes, politiques, ou lignes directrices de Santé Canada, les critères d'évaluation sont basés sur les lignes directrices d'autres autorités internationales qui sont responsables de la salubrité des aliments. Des renseignements détaillés sur les critères d'évaluation utilisés pour chaque produit seront fournis dans les rapports finaux ou les publications scientifiques qui seront publiés lorsque les études seront terminées.

Tableau 1. Critères d'évaluation des organismes indicateurs

Analyse	Produit(s)	Satisfaisant	Investigatif	Insatisfaisant
<i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>) générique	Fruits et légumes frais Fruits coupés congelés Guacamole Pâte de fines herbes	$\leq 10^2$ UFC/g ou NPP/g	$>10^2$ et $\leq 10^3$ UFC/g ou NPP/g	$>10^3$ UFC/g ou NPP/g
<i>E. coli</i> générique	Salade d'algues Noix décortiquées crues Saucisses à la viande PAM	$\leq 10^2$ NPP/g	$> 10^2$ NPP/g	Sans objet (S.O.)
<i>E. coli</i> générique	Fromage de lait cru	$\leq 5 \times 10^2$ UFC ou NPP/g	$> 5 \times 10^2$ et $\leq 2 \times 10^3$ UFC ou NPP/g	$> 2 \times 10^3$ UFC ou NPP/g

Tableau 2. Critères d'évaluation des bactéries pathogènes

Analyse	Produit(s)	Satisfaisant	Investigatif	Insatisfaisant
<i>E. coli</i> O157	Tous les produits analysés pour <i>E. coli</i> O157	Non détecté / 25 g	S.O.	Détecté / 25 g
<i>E. coli</i> producteur de shigatoxines (STEC) non-O157	Tous les produits analysés pour STEC non-O157	Non détecté / 25 g	Détecté/ 25 g	S.O.
<i>Listeria monocytogenes</i> (<i>L. monocytogenes</i>)	Produits de catégorie 1 ^a	Non détecté / 25 g	S.O.	Détecté / 25 g
<i>L. monocytogenes</i>	Produits de catégorie 2A et 2B ^a	Non détecté / 25 g	≤ 10 ² UFC/g	> 10 ² UFC/g
<i>L. monocytogenes</i>	Micropousses Champignons entiers Fruits entiers	Non détecté / 25 g	Détecté / 25 g (dénombrement requis)	S.O.
Espèces du genre <i>Salmonella</i> (<i>Salmonella</i> spp.)	Tous les produits analysés pour <i>Salmonella</i> spp. (sauf certains produits précisés)	Non détecté / 25 g	S.O.	Détecté / 25 g
<i>Salmonella</i> spp.	Saucisses à la viande PAM	Non détecté / 65 g	S.O.	Détecté / 65 g
<i>Salmonella</i> spp.	Préparation pour nourrissons en poudre	Non détecté / 125 g	S.O.	Détecté / 125 g
<i>Staphylococcus aureus</i> (<i>S. aureus</i>)	Fromage de lait cru	≤ 10 ³ UFC/g	> 10 ³ et ≤ 10 ⁴ UFC/g	> 10 ⁴ UFC/g
<i>S. aureus</i>	Saucisses à la viande PAM	≤ 250 UFC/g	> 250 ² et ≤ 10 ⁴ UFC/g	> 10 ⁴ UFC/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	Préparation pour nourrissons en poudre	Non détecté / 10 g	Détecté / 10 g (dénombrement requis)	S.O.
<i>Cronobacter</i> spp.	Préparation pour nourrissons en poudre	Non détecté / 125 g	S.O.	Détecté / 125 g
Stérilité commerciale	Aliments pour nourrissons en sachets stérilisés	Réussite	S.O.	Échec

^a Des renseignements comme les conditions d'entreposage (congélation ou réfrigération), la durée de conservation, et le cas échéant, le pH et l'activité de l'eau, ont été utilisés pour déterminer la catégorie de produit.

Tableau 3. Critères d'évaluation des virus et parasites

Analyse	Produit(s)	Satisfaisant	Investigatif	Insatisfaisant
<i>Cyclospora</i> ^b <i>Giardia</i> ^b Virus de l'hépatite A (VHA) ^b Norovirus de génotype I et II (NoV [GI et GII]) ^b	Tous les produits analysés pour les parasites et les virus	Non détecté	Détecté	S.O.

Quels sont les résultats préliminaires de l'études

Le tableau 4 présente les détails et les résultats des analyses pour chaque étude ciblée (au 31 mars 2023).

Tableau 4. Résultats des études ciblées au 31 mars 2023

Exercice(s) financier(s)	Produit (No du plan d'échantillonnage)	Microorganismes recherchés	Nombre d'échantillons analysés	Satisfaisant (S)	Investigatif (Inv)	Insatisfaisant (Ins)	Commentaires
2020/2021 2021/2022 2022/2023	Fromage de lait cru importé (SB3015)	<i>L. monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157 <i>S. aureus</i> <i>E. coli</i> générique	1079	1079	0	0	Tous satisfaisants
2021/2022 2022/2023	Fromage de lait cru du Canada (SB3098)	<i>L. monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157 <i>S. aureus</i> <i>E. coli</i> générique	595	594	0	1	Ins = <i>L. monocytogenes</i>
2021/2022 2022/2023	Fromage de lait cru autre que de lait de vache (SB3097)	<i>L. monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp. <i>S. aureus</i> <i>E. coli</i> générique	580	578	1	1	Inv = <i>L. monocytogenes</i> Ins = <i>E. coli</i> générique
2019/2020 2020/2021 2021/2022 2022/2023	Graines germées fraîches (SB3082)	<i>Salmonella</i> spp. (2021-2023 seulement) <i>E. coli</i> O157 STEC <i>E. coli</i> générique	983	979	3	1	Inv = STEC (2) Inv = <i>E. coli</i> générique (1) Ins = <i>E. coli</i> générique

^b Les méthodes de détection utilisées ne permettent pas de distinguer les virus et parasites potentiellement infectieux de ceux qui ne sont pas infectieux.

Exercice(s) financier(s)	Produit (No du plan d'échantillonnage)	Microorganismes recherchés	Nombre d'échantillons analysés	Satisfaisant (S)	Investigatif (Inv)	Insatisfaisant (Ins)	Commentaires
2019/2020	Micropousses fraîches (SB3083)	<i>L. monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157 STEC <i>E. coli</i> générique	75	73	2	0	Inv = <i>L. monocytogenes</i> Inv = <i>E. coli</i> générique
2021/2022 2022/2023	Champignons entiers frais (enoki, shimeji, pleurote, pleurote royal) (SB3114 et SB3226)	<i>L. monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157 <i>E. coli</i> générique	956	936	20	0	Inv = <i>L. monocytogenes</i> (20)
2021/2022 2022/2023	Oignons rouges (SB3115, SB3120, SB3121 et SB3122)	<i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157 <i>E. coli</i> générique	1466	1466	0	0	Tous satisfaisants
2021/2022 2022/2023	Oignons verts importés (SB3223)	VHA NoV (GI, GII)	375	375	0	0	Tous satisfaisants
2021/2022 2022/2023	Oignons verts du Canada (SB3224)	VHA NoV (GI, GII)	128	128	0	0	Tous satisfaisants
2020/2021 2021/2022 2022/2023	Légumes- feuilles entiers du Canada (SB3092)	<i>Salmonella</i> spp. (2021-2023 seulement) <i>E. coli</i> O157 STEC <i>E. coli</i> générique	418	415	3	0	Inv = STEC (1) Inv = <i>E. coli</i> générique (2)
2021/2022 2022/2023	Légumes- feuilles entiers du Canada (SB3102)	<i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157 <i>E. coli</i> générique	385	382	3	0	Inv = <i>E. coli</i> générique (3)
2021/2022 2022/2023	Légumes entiers frais du Canada (SB3106)	<i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157 <i>E. coli</i> générique	495	495	0	0	Tous satisfaisants
2020/2021 2021/2022 2022/2023	Légumes- feuilles entiers importés (SB3093)	<i>Salmonella</i> spp. (2021-2023 seulement) <i>E. coli</i> O157 STEC	478	476	2	0	Inv = STEC (2)

Exercice(s) financier(s)	Produit (No du plan d' échantillonnage)	Microorganismes recherchés	Nombre d' échantillons analysés	Satisfaisant (S)	Investigatif (Inv)	Insatisfaisant (Ins)	Commentaires
		<i>E. coli</i> générique					
2021/2022 2022/2023	Légumes- feuilles entiers importés (SB3101)	<i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157 <i>E. coli</i> générique	872	871	1	0	Inv = <i>E. coli</i> générique
2021/2022 2022/2023	Légumes entiers frais importés (SB3105)	<i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157 <i>E. coli</i> générique	1087	1086	1	0	Inv = <i>E. coli</i> générique
2019/2020 2020/2021 2021/2022 2022/2023	Produit importé Laitue romaine (SB3085)	<i>Salmonella</i> spp. (2021-2023 seulement) <i>E. coli</i> O157 <i>E. coli</i> générique	984	984	0	0	Tous satisfaisants
2019/2020 2020/2021 2021/2022 2022/2023	Cœurs de laitue romaine importés (SB3086)	<i>Salmonella</i> spp. (2021-2023 seulement) <i>E. coli</i> O157 <i>E. coli</i> générique	1440	1439	1	0	Inv = <i>E. coli</i> générique
2021/2022 2022/2023	Légumes- feuilles entiers frais importés (SB3221)	<i>Cyclospora</i> <i>Giardia</i>	362	360	2	S.O.	Inv = <i>Cyclospora</i> (2)
2021/2022 2022/2023	Fines herbes fraîches importées (SB3103)	<i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157 <i>E. coli</i> générique	784	773	6	5	Inv = <i>E. coli</i> générique (6) Ins = <i>E. coli</i> générique (5)
2021/2022 2022/2023	Fines herbes fraîches du Canada (SB3104)	<i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157 <i>E. coli</i> générique	380	375	4	1	Inv = <i>E. coli</i> générique (4) Ins = <i>E. coli</i> générique (1)
2020/2021	Légumes et fines herbes entiers et frais du Canada (F258R)	<i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157 <i>E. coli</i> générique	91	91	0	0	Tous satisfaisants
2020/2021	Légumes et fines herbes entiers et frais importés (F259R)	<i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157 <i>E. coli</i> générique	196	196	0	0	Tous satisfaisants
2020/2021	Salades de légumes fraîchement	<i>L. monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157	15	15	0	0	Tous satisfaisants

Exercice(s) financier(s)	Produit (No du plan d' échantillonnage)	Microorganismes recherchés	Nombre d' échantillons analysés	Satisfaisant (S)	Investigatif (Inv)	Insatisfaisant (Ins)	Commentaires
	coupés, préemballés et PAM du Canada (F242R)	<i>E. coli</i> générique					
2020/2021	Salades de légumes fraîchement coupés, préemballés et PAM importées (F247R)	<i>L. monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157 <i>E. coli</i> générique	193	193	0	0	Tous satisfaisants
2021/2022 2022/2023	Salades de légumes-feuilles fraîchement coupés, préemballés et PAM, avec sachets de vinaigrette et garnitures (SB3209)	<i>L. monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157 <i>E. coli</i> générique	858	855	0	3	Ins = <i>L. monocytogenes</i> (2) Ins = <i>Salmonella</i> spp. (1)
2021/2022 2022/2023	Salades de légumes- feuilles fraîchement coupés, préemballés et PAM, sans sachets de vinaigrette et garnitures (SB3210)	<i>L. monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157 <i>E. coli</i> générique	777	774	0	3	Ins = <i>L. monocytogenes</i> (3)
2021/2022 2022/2023	Salades de légumes- feuilles fraîchement coupés importés (SB3217)	VHA NoV (GI, GII)	569	569	0	S.O.	Tous satisfaisants

Exercice(s) financier(s)	Produit (No du plan d' échantillonnage)	Microorganismes recherchés	Nombre d' échantillons analysés	Satisfaisant (S)	Investigatif (Inv)	Insatisfaisant (Ins)	Commentaires
2021/2022 2022/2023	Salades de légumes-feuilles fraîchement coupés du Canada (SB3218)	VHA NoV (GI, GII)	193	193	0	S.O.	Tous satisfaisants
2019/2020 2020/2021 2021/2022 2022/2023	Laitue romaine fraîchement coupée importée (SB3087)	<i>Salmonella</i> spp. (2021-2023 seulement) <i>E. coli</i> O157 <i>E. coli</i> générique	1080	1080	0	0	Tous satisfaisants
2020/2021 2021/2022 2022/2023	Salades de légumes-feuilles fraîchement coupés importés (F263R et SB3222)	<i>Cyclospora</i> <i>Giardia</i>	882	878	4	S.O.	Inv = <i>Cyclospora</i> (2) Inv = <i>Giardia</i> (2)
2020/2021	Fruits entiers frais du Canada (F260R)	<i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157 <i>E. coli</i> générique	81	81	0	0	Tous satisfaisants
2020/2021	Fruits entiers frais importés (F261R)	<i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157 <i>E. coli</i> générique	194	194	0	0	Tous satisfaisants
2021/2022 2022/2023	Fruits entiers frais importés (SB3107)	<i>L. monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157 <i>E. coli</i> générique	790	779	11	0	Inv = <i>L. monocytogenes</i> (11)
2021/2022 2022/2023	Fruits entiers frais du Canada (SB3108)	<i>L. monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157 <i>E. coli</i> générique	392	385	7	0	Inv = <i>L. monocytogenes</i> (7)
2021/2022 2022/2023	Petits fruits frais importés (SB345)	VHA NoV (GI, GII)	591	591	0	S.O.	Tous satisfaisants
2021/2022 2022/2023	Petits fruits frais du Canada (SB346)	VHA NoV (GI, GII)	248	248	0	S.O.	Tous satisfaisants
2021/2022 2022/2023	Fruits fraîchement coupés (SB3211)	<i>L. monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157 <i>E. coli</i> générique	809	808	0	1	Ins = <i>L. monocytogenes</i>

Exercice(s) financier(s)	Produit (No du plan d' échantillonnage)	Microorganismes recherchés	Nombre d' échantillons analysés	Satisfaisant (S)	Investigatif (Inv)	Insatisfaisant (Ins)	Commentaires
2021/2022 2022/2023	Petits fruits congelés (SB3215 et SB3225)	VHA NoV (GI, GII)	689	687	2	S.O.	Inv = Norovirus (2)
2021/2022 2022/2023	Fruits coupés congelés (SB3112)	<i>L. monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157 <i>E. coli</i> générique	589	589	0	0	Tous satisfaisants
2021/2022 2022/2023	Fruits coupés congelés (emballés en vrac) (SB3212)	<i>L. monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157 <i>E. coli</i> générique	274	274	0	0	Tous satisfaisants
2018/2019 2019/2020	Fruits coupés congelés importés (SB3063)	VHA NoV (GI, GII)	484	484	0	S.O.	Tous satisfaisants
2021/2022 2022/2023	Fruits coupés congelés (SB3216, SB3088)	VHA NoV (GI, GII)	1130	1130	0	S.O.	Tous satisfaisants
2020/2021 2021/2022 2022/2023	Tahini importé (FS358R et SB3099)	<i>Salmonella</i> spp.	346	343	s.o.	3	Ins = <i>Salmonella</i> spp. (3)
2021/2022 2022/2023	Guacamole (SB3113)	<i>L. monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157 <i>E. coli</i> générique	592	592	0	0	Tous satisfaisants
2021/2022 2022/2023	Pâte de fines herbes (SB3116)	<i>L. monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157 <i>E. coli</i> générique	87	87	0	0	Tous satisfaisants
2021/2022 2022/2023	Salade d'algues (SB3117)	<i>L. monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157 <i>E. coli</i> générique	572	562	10	0	Inv = <i>L. monocytogenes</i> (10)
2021/2022 2022/2023	Huîtres du Canada (SB3219)	VHA NoV (GI, GII)	276	261	15	S.O.	Inv = NoV (GI) (1) Inv = NoV (GII) (10) Inv = Norovirus (GI et GII) (4)
2021/2022 2022/2023	Huîtres importées (SB3220)	VHA NoV (GI, GII)	87	41	46	S.O.	Inv = NoV (GI) (11)

Exercice(s) financier(s)	Produit (No du plan d' échantillonnage)	Microorganismes recherchés	Nombre d' échantillons analysés	Satisfaisant (S)	Investigatif (Inv)	Insatisfaisant (Ins)	Commentaires
							Inv = NoV (GII) (10) Inv = NoV (GI et GII) (25)
2021/2022 2022/2023	Saucisses à la viande PAM (SB3213)	<i>L. monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp. <i>S. aureus</i> <i>E. coli</i> générique	571	570	1	0	Inv = <i>E. coli</i> générique
2021/2022 2022/2023	Noix décortiquées cruées (SB3119)	<i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157 <i>E. coli</i> générique	983	983	0	0	Tous satisfaisants
2020/2021 2021/2022 2022/2023	Préparation pour nourrissons en poudre (FS360R et SB3100)	<i>Salmonella</i> spp. (2021-2023 seulement) <i>Cronobacter</i> spp. <i>Enterobacteriaceae</i>	409	408	1	0	Inv = <i>Enterobacteriaceae</i>
2021/2022 2022/2023	Aliments pour nourrissons en sachets stérilisables (SB3214)	Stérilité commerciale	378	378	0	0	Tous satisfaisants
2022/2023	Fines herbes fraîches (accent saisonnier sur la coriandre) importées (SB3081)	<i>Cyclospora</i>	353	351	2	0	Inv = <i>Cyclospora</i>
2022/2023	Piments forts entiers frais (SB3123)	<i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157 <i>E. coli</i> générique	298	294	2	2	Inv = <i>E. coli</i> générique (2) Ins = <i>E. coli</i> générique (2)
2022/2023	Kimchi réfrigéré (SB3125)	<i>L. monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157	297	297	0	0	Tous satisfaisants
2022/2023	Petits fruits importés (SB341)	<i>Cyclospora</i>	376	375	1	0	Inv = <i>Cyclospora</i>
Total (%)	-	-	30 672	30 500 (99,4)	151 (0,5)	21 (0,07)	-

Que fait-on avec les résultats de l'étude

Tous les résultats sont utilisés pour :

- informer les décisions de gestion des risques;
- soutenir la conception et la refonte de programmes.

Les résultats investigatifs et insatisfaisants ont déclenché des activités de suivi appropriées qui peuvent avoir inclus :

- visite des installations du fabricant;
- suivi auprès de l'importateur;
- examen des mesures d'hygiène et des techniques d'assainissement;
- examen des registres de production et de distribution;
- examen des résultats des analyses de laboratoire précédentes;
- échantillonnage et analyses supplémentaires;
- rappels d'aliments.

Puis-je avoir accès aux données de l'étude

Tous les résultats présentés ici sont considérés comme des données préliminaires, car les études ciblées sont toujours en cours. Les données ne seront donc accessibles au public sur le [Portail du gouvernement ouvert](#) qu'après la publication du [rapport final ou d'une publication scientifique](#).

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. Santé Canada, [*Compendium de méthodes*](#). 2011.
4. Santé Canada, [*Normes et lignes directrices de la direction générale des produits de santé et des aliments \(DGPSA\) sur l'innocuité microbiologique des aliments – Sommaire explicatif*](#). 2008.
5. Santé Canada, [*Politique sur la présence de Listeria monocytogenes dans les aliments prêts à manger*](#). 2011.
6. Ministère de la Justice, [*Loi sur les aliments et drogues*](#). 2014.