Agence canadienne d'inspection des aliments | Canadian Food Inspection Agency

Bactéries pathogènes et indicatrices, et parasites dans divers produits alimentaires - Du 1er avril 2022 au 31 mars 2026

Microbiologie des aliments - Études ciblées - Rapport provisoire



Canada

Also available in English under the title:
Bacterial Pathogens and Indicators, and Parasites in Various Food Commodities – April 1, 2022, to March 31, 2026

Publié par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)
1400, chemin Merivale
Ottawa (Ontario) K1A 0Y9
inspection.canada.ca

© Sa Majesté le Roi du chef du Canada, représenté par la ministre de la Santé, 2026.

Date de publication : septembre 2026

N° de catalogue : A104-369/2026-1F-PDF
ISBN : 978-1-100-00534-8

Ce document est disponible en médias substituts sur demande.

Résumé

Du 1er avril 2022 au 31 mars 2026, 5 217 échantillons d'aliments ont été analysés dans le cadre d'une série d'études ciblées[1] en cours pour rechercher la présence de bactéries pathogènes et d'organismes indicateurs et de parasites.

Parmi les échantillons analysés, 99,7 % étaient satisfaisants, 0,2 % 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.

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 ciblées[1] 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, des rapports finaux ou des publications scientifiques seront publiés.

Quels aliments ont été analysés

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

- fromage de lait cru
- fruits et légumes frais et congelés
- substituts de lait à base de plantes
- halva
- pâtisseries fourrées à la crème

Pourquoi ces aliments ont-ils été analysés

Les aliments sélectionnés sont tous des aliments qui sont régulièrement consommés par des Canadiens de tout âge[2]. Malheureusement, la plupart de ces produits ont déjà été associés à des rappels et à des éclosions de maladies d'origine alimentaire. La contamination par des agents pathogènes peut survenir à n'importe quelle étape de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, dont la production, la transformation, l'emballage, la distribution et/ou 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 entre le 1er avril 2022 et le 31 mars 2026. Ce rapport couvre une période de quatre (4) exercices financiers (2022 à 2023, 2023 à 2024, 2024 à 2025, and 2025 à 2026), un exercice financier étant une période de 12 mois allant du 1er 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'épiceries nationales et dans des épiceries locales et régionales situées dans 11 grandes villes du Canada :

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

Un échantillon était constitué d'un ou de plusieurs emballages de formats de détail issus du même lot et pesant au moins 250 g. Le nombre prévu d'échantillons à prélever dans chaque ville a été déterminé en fonction du rapport entre la population de la province dans laquelle la ville était située et la population totale du Canada.

Méthodes 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 ou de méthodes provenant d'autres organisations, comme ISO ou le BAM de la FDA.

Comment les échantillons ont été évalués

Les échantillons ont été évalués en regard des critères (tableaux 1, 2 et 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*[5,6] et paragraphe 4(1) de la *Loi sur les aliments et drogues*[7]. En l'absence de normes, politiques, ou lignes directrices de Santé Canada, les critères d'évaluation sont basés sur les lignes directrices des 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)	Résultats satisfaisants	Résultats investigatifs	Résultats insatisfaisants
E. coli générique	Fruits et légumes frais	≤10^2 UFC/g ou nombre le plus probable (NPP)/g	>10^2 et ≤10^3 UFC/g ou NPP/g	>10^3 UFC/g ou NPP/g
E. coli générique	Fromage de lait cru	≤5x10^2 UFC/g ou NPP/g	>5x10^2 et ≤2x10^3 UFC/g ou NPP/g	>2x10^3 UFC/g ou NPP/g
E. coli générique	Pâtisseries congelées PAM fourrées à la crème	≤1,8 NPP/g	>1,8 et ≤10^3 NPP/g	≤10^3 NPP/g

Tableau 2 – Critères d'évaluation des bactéries pathogènes

Analyse	Produit(s)	Résultats satisfaisants	Résultats investigatifs	Résultats insatisfaisants
E. coli O157	Tous les produits analysés pour *E. coli* O157	Non détecté/25 g	S.O.	Détecté/25 g
E. coli producteur de Shiga Toxine (STEC) non-O157	Tous les produits analysés pour STEC non-O157	Non détecté/25 g	Détecté/25 g	S.O.
Listeria monocytogenes (*L. monocytogenes*)	Produits de catégorie 1[a]	Non détecté/25 g	S.O.	Détecté/25 g
L. monocytogenes	Produits de catégorie 2A et 2B[a]	Non détecté/25 g	≤10^2 UFC/g	>10^2 UFC/g
Espèces du genre *Salmonella* (*Salmonella* spp.)	Tous les produits analysés pour *Salmonella* spp.	Non détecté/25 g	S.O.	Détecté/25 g
Staphylococcus aureus (*S. aureus*)	Fromage de lait cru	≤10^3 UFC/g	>10^3 et ≤10^4 UFC/g	>10^4 UFC/g
S. aureus	Pâtisseries congelées PAM fourrées à la crème	≤10^2 UFC/g	>10^2 et ≤10^4 UFC/g	>10^4 UFC/g

[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 parasites

Analyse	Produit(s)	Résultats satisfaisants	Résultats investigatifs	Résultats insatisfaisants
Cyclospora[b] *Cryptosporidium spp.*[b] *Toxoplasma gondii*[b]	Tous les produits analysés pour les parasites	Non détecté	Détecté	S.O.

Résultats des études préliminaires

Le tableau 4 présente les détails et les résultats des analyses pour chaque étude ciblée (au 31 mars 2026).

Tableau 4 – Résultats des études au 31 mars 2026

Exercice(s) financier(s)	Produit (No du plan d' échantillonnage)	Microorganismes recherchés	Nombre d' échantillons analysés	Résultats satisfaisants (S)	Résultats investigatifs (Inv)	Résultats insatisfaisants (Ins)	Commentaires
2025/2026	Herbes à feuilles entières importées (SB3242)	*E. coli* O157 STEC *Salmonella* spp. *E. coli* générique	190	189	1	0	Inv = STEC
2025/2026	Herbes à feuilles entières canadiennes (SB3246)	*E. coli* O157 STEC *Salmonella* spp. *E. coli* générique	77	77	0	0	Tous satisfaisants
2024/2025	Herbes importés (SB3093)	*E. coli* O157 STEC *Salmonella* spp. *E. coli* générique	62	61	1	0	Inv = *E. coli* générique
2024/2025	Herbes canadiens (SB3092)	*E. coli* O157 STEC *Salmonella* spp. *E. coli* générique	36	35	1	0	Inv = *E. coli* générique

[b] Les méthodes de détection utilisées ne permettent pas de distinguer les 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	Résultats satisfaisants (S)	Résultats investigatifs (Inv)	Résultats insatisfaisants (Ins)	Commentaires
2025/2026	Fromage de lait cru importé (SB3245)	*E. coli* O157 *Salmonella* spp. *L. monocytogenes* *S. aureus* *E. coli* générique	19	17	2	0	Inv = S. aureus (1) Inv = *E. coli* générique (1)
2025/2026	Halva (SB3247)	*Salmonella* spp.	54	53	0	1	Ins = *Salmonella* spp.
2025/2026	Substituts de lait à base de plantes réfrigérés (SB3248)	*L. monocytogenes*	294	294	0	0	Tous satisfaisants
2022-2023 2023-2024 2024-2025 2025-2026	Fines herbes fraîches (accent saisonnier sur la coriandre), importées (SB3081, SB3239)	*Cyclospora* *Cryptosporidium* spp. (2025-2026 seulement) *Toxoplasma gondii* (2025-2026 seulement)	1164	1159	5	S.O.	Inv = *Cyclospora*
2022-2023 2023-2024 2024-2025 2025-2026	Petits fruits frais, importés (SB341, SB3237)	*Cyclospora* *Cryptosporidium* spp. (2025-2026 seulement) *Toxoplasma gondii* (2025-2026 seulement)	1357	1356	1	S.O.	Inv = *Cyclospora*
2024-2025 2025-2026	Fines herbes fraîches, du Canada (SB3232, SB3238)	*Cyclospora* *Cryptosporidium* spp. (2025-2026 seulement) *Toxoplasma gondii* (2025-2026 seulement)	141	141	0	S.O.	Tous satisfaisants
2024-2025 2025-2026	Petits fruits frais, du Canada (SB3231, SB3236)	*Cyclospora* *Cryptosporidium* spp. (2025-2026 seulement) *Toxoplasma gondii* (2025-2026 seulement)	175	175	0	S.O.	Tous satisfaisants

Exercice(s) financier(s)	Produit (No du plan d' échantillonnage)	Microorganismes recherchés	Nombre d' échantillons analysés	Résultats satisfaisants (S)	Résultats investigatifs (Inv)	Résultats insatisfaisants (Ins)	Commentaires
2025/2026	Salades de légumes et de légumes-feuilles fraîchement coupés importés (SB3240)	*Cyclospora* *Cryptosporidium* spp. *Toxoplasma gondii*	182	182	0	0	Tous satisfaisants
2025/2026	Légumes-feuilles entiers frais importés (SB3241)	*Cyclospora* *Cryptosporidium* spp. *Toxoplasma gondii*	143	142	1	0	Inv = *Cryptosporidium* spp.
2023-2024 2024-2025 2025-2026	Pâtisseries congelées PAM fourrées à la crème (SB3127)	*L. monocytogenes* *Salmonella* spp. *S. aureus* *E. coli* générique	423	421	1	1	Inv = *E. coli* générique Ins = *E. coli* générique
2024-2025 2025-2026	Cantaloups entiers frais, importés (SB3133)	*Salmonella* spp. *E. coli* O157	900	899	0	1	Ins = *Salmonella* spp.
Total (%)	**-**	**-**	**5 217**	**5 201 (99,7)**	**13 (0,2)**	**3 (0,1)**	**-**

Que fait-on des résultats de l’étude

Tous les résultats servent à :

- orienter les décisions relatives à la gestion des risques;
- soutenir la conception et la refonte de programmes.

Des mesures de suivi appropriées ont été déclenchées pour tous les résultats investigatifs et insatisfaisants :

- visite des installations du fabricant;
- suivi auprès de l’importateur;
- examen des mesures d’hygiène et des procédures 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.

Où accéder aux données de l’étude

Tous les résultats présentés ici sont considérés comme des données préliminaires, car les études ciblées sont toujours en cours. Par conséquent, les données ne seront accessibles au public sur le Portail du gouvernement ouvert qu’après la sortie du rapport final ou de la publication scientifique.

Références

1. Agence canadienne d'inspection des aliments, Microbiologie alimentaire.
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 Santé Canada, Politique sur la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à manger. 2023.
7. Santé Canada, *Loi sur les aliments et drogues*, L.R.C. (1985) ch F-27. 1985.