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

Bactéries pathogènes et indicatrices, virus et parasites dans divers produits alimentaires - Du 1er avril 2018 au 31 mars 2025

Microbiologie des aliments - Études ciblées - Rapport provisoire



Études ciblées en microbiologie des aliments – février 2026

Canada

Also available in English under the title:
Bacterial Pathogens and Indicators, Viruses, and Parasites in Various Food Commodities – April 1, 2018, to March 31, 2025

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 : juin 2026

N° de catalogue : A104-369/2026F-PDF
ISBN : 978-0-662-42486-4

Ce document est disponible en médias substituts sur demande.

Résumé

Du 1er avril 2018 au 31 mars 2025, 38 917 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, de virus et de parasites.

Parmi les échantillons analysés, 99,27 % étaient satisfaisants, 0,65 % étaient investigatifs et 0,08 % 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 virus et de parasites a été recherchée dans les divers produits alimentaires suivants :

- fromage de lait cru
- fruits et légumes frais et congelés
- huîtres
- aliments pour nourrissons
- noix crues décortiquées
- kimchi
- pâtisseries fourrées à la crème
- champignons

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 2018 et le 31 mars 2025. Ce rapport couvre une période de sept (7) exercices financiers (2018-2019, 2019-2020, 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024, and 2024-2025), 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 ou de la stérilité commerciale

Analyse	Produit(s)	Résultats satisfaisants	Résultats investigatifs	Résultats insatisfaisants
Numération des colonies aérobies (NCA)	Maïs ou pois congelés	≤2,5x10^5 unités formatrices de colonies (UFC)/g	>2,5x10^5 UFC/g	Sans objet (S.O.)
E. coli générique	Fruits et légumes frais Fruits coupés congelés Maïs ou pois congelés Champignons	≤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	Noix crues décortiquées	≤10^2 NPP/g	>10^2 NPP/g	S.O.
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
Stérilité commerciale	Aliments pour nourrissons en sachets stérilisables	Réussite	S.O.	Échec

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
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	$\leq 10^2$ UFC/g	$>10^2$ UFC/g
L. monocytogenes	Fruits et légumes entiers	Non détecté/25 g	Détecté/25 g (dénombrement requis)	S.O.
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	$\leq 10^3$ UFC/g	$>10^3$ et $\leq 10^4$ UFC/g	$>10^4$ UFC/g
S. aureus	Pâtisseries congelées PAM fourrées à la crème	$\leq 10^2$ UFC/g	$>10^2$ et $\leq 10^4$ UFC/g	$>10^4$ UFC/g

Tableau 3 – Critères d'évaluation des virus et des parasites

Analyse	Produit(s)	Résultats satisfaisants	Résultats investigatifs	Résultats insatisfaisants
Cyclospora[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.

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

Résultats des études préliminaires

Le tableau 4 présente les détails et les résultats des analyses pour chaque étude ciblée (au 31 mars 2025).

Tableau 4 – Résultats des études au 31 mars 2025

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
2020-2021 2021-2022 2022-2023 2023-2024 2024-2025	Fromage de lait cru, importé (SB3015)	*L. monocytogenes* *Salmonella* spp. *E. coli* O157 *S. aureus* *E. coli* générique	1620	1620	0	0	Tous satisfaisants
2021-2022 2022-2023 2023-2024 2024-2025	Fromage de lait cru, du Canada (SB3098)	*L. monocytogenes* *Salmonella* spp. *E. coli* O157 *S. aureus* *E. coli* générique	1201	1199	1	1	Ins = *L. monocytogenes* (1) Inv = *S. aureus* (1)
2021-2022 2022-2023 2023-2024 2024-2025	Fromage de lait cru autre que de lait de vache (SB3097)	*L. monocytogenes* *Salmonella* spp. *S. aureus* *E. coli* générique	1130	1128	1	1	Inv = *L. monocytogenes* Ins = *E. coli* générique
2020-2021	Salades de légumes fraîchement coupés, préemballées et PAM, du Canada (F242R)	*L. monocytogenes* *Salmonella* spp. *E. coli* O157 *E. coli* générique	15	15	0	0	Tous satisfaisants
2020-2021	Salades de légumes fraîchement coupés, préemballées et PAM, importées (F247R)	*L. monocytogenes* *Salmonella* spp. *E. coli* O157 *E. coli* générique	193	193	0	0	Tous satisfaisants
2021-2022 2022-2023 2023-2024 2024-2025	Salades de légumes-feuilles fraîchement coupés, préemballées et PAM, avec sachets de	*L. monocytogenes* *Salmonella* spp. *E. coli* O157 *E. coli* générique	1622	1615	0	7	Ins = *L. monocytogenes* (4) Ins = *Salmonella* spp. (3)

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
	vinaigrette et garnitures (SB3209)						
2021-2022 2022-2023 2023-2024 2024-2025	Salades de légumes-feuilles fraîchement coupés, préemballées et PAM, sans sachets de vinaigrette et garnitures (SB3210)	*L. monocytogenes* *Salmonella* spp. *E. coli* O157 *E. coli* générique	1532	1526	0	6	Ins = *L. monocytogenes* (6)
2021-2022 2022-2023 2023-2024 2024-2025	Salades de légumes-feuilles fraîchement coupés, importées (SB3217)	VHA NoV (GI, GII)	1128	1127	1	S.O.	Inv = NoV (GII)
2021-2022 2022-2023 2023-2024 2024-2025	Salades de légumes-feuilles fraîchement coupés, du Canada (SB3218)	VHA NoV (GI, GII)	439	438	1	S.O.	Inv = NoV (GII)
2021-2022 2022-2023 2023-2024 2024-2025	Légumes-feuilles entiers, du Canada (SB3102)	*Salmonella* spp. *E. coli* O157 *E. coli* générique	746	741	5	0	Inv = *E. coli* générique (5)
2021-2022 2022-2023 2023-2024 2024-2025	Légumes-feuilles entiers, importés (SB3101)	*Salmonella* spp. *E. coli* O157 *E. coli* générique	1959	1956	2	1	Inv = *E. coli* générique (2) Ins = *E. coli* générique (1)
2021-2022 2022-2023 2023-2024 2024-2025	Fines herbes fraîches, importées (SB3103)	*Salmonella* spp. *E. coli* O157 *E. coli* générique	1503	1485	11	7	Inv = *E. coli* générique (11) Ins = *E. coli* générique (7)
2021-2022 2022-2023 2023-2024 2024-2025	Fines herbes fraîches du Canada (SB3104)	*Salmonella* spp. *E. coli* O157 *E. coli* générique	740	730	9	1	Inv = *E. coli* générique (9) Ins = *E. coli* générique (1)

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
2020-2021	Légumes et fines herbes entiers et frais, du Canada (F258R)	*Salmonella* spp. *E. coli* O157 *E. coli* générique	91	91	0	0	Tous satisfaisants
2020-2021	Légumes et fines herbes entiers et frais, importés (F259R)	*Salmonella* spp. *E. coli* O157 *E. coli* générique	196	196	0	0	Tous satisfaisants
2022-2023 2023-2024 2024-2025	Fines herbes fraîches (accent saisonnier sur la coriandre), importées (SB3081)	*Cyclospora*	952	947	5	S.O.	Inv = *Cyclospora* (5)
2021-2022 2022-2023 2023-2024 2024-2025	Légumes entiers frais, importés (SB3105)	*Salmonella* spp. *E. coli* O157 *E. coli* générique	2144	2143	1	0	Inv = *E. coli* générique
2021-2022 2022-2023 2023-2024 2024-2025	Légumes entiers frais, du Canada (SB3106)	*Salmonella* spp. *E. coli* O157 *E. coli* générique	957	957	0	0	Tous satisfaisants
2023-2024 2024-2025	Maïs congelé importé ou pois congelés importés (SB3126)	*Salmonella* spp. *L. monocytogenes* *E. coli* générique NCA	300	268	30	1	Inv = *L. monocytogenes* (9) Inv = *E. coli* générique (2) Inv = NCA (19) Ins = *Salmonella* spp. (1)
2024-2025	Pois congelés importés (SB3129)	*Salmonella* spp. *L. monocytogenes* *E. coli* générique NCA	94	85	9	0	Inv = *L. monocytogenes* (5) Inv = *E. coli* générique (1) Inv = NCA (2) Inv = *E. coli* générique (1) et NCA (1)
2024-2025	Maïs congelé importé en gros emballages (1 kg/emballage) (SB3130)	*Salmonella* spp. *L. monocytogenes* *E. coli* générique NCA	18	15	3	0	Inv = *L. monocytogenes* (1) Inv = NCA (2)

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
2024-2025	Pois congelés importés en gros emballages (1 kg/emballage) (SB3131)	*Salmonella* spp. *L. monocytogenes* *E. coli* générique NCA	18	16	2	0	Inv = NCA (2)
2021-2022 2022-2023 2023-2024 2024-2025	Oignons verts importés (SB3223)	VHA NoV (GI, GII)	679	676	3	S.O.	Inv = NoV (GI) (1) Inv = NoV (GII) (2)
2021-2022 2022-2023 2023-2024 2024-2025	Oignons verts du Canada (SB3224)	VHA NoV (GI, GII)	263	263	0	S.O.	Tous satisfaisants
2021-2022 2022-2023 2023-2024 2024-2025	Fruits fraîchement coupés (SB3211)	*L. monocytogenes* *Salmonella* spp. *E. coli* O157 *E. coli* générique	1654	1652	0	2	Ins = *L. monocytogenes* (2)
2021-2022 2022-2023 2023-2024 2024-2025	Fruits coupés congelés (SB3112)	*L. monocytogenes* *Salmonella* spp. *E. coli* O157 *E. coli* générique	1160	1157	2	1	Inv = *E. coli* générique (2) Ins = *Salmonella* spp. (1)
2021-2022 2022-2023 2023-2024 2024-2025	Fruits coupés congelés (emballés en vrac) (SB3212)	*L. monocytogenes* *Salmonella* spp. *E. coli* O157 *E. coli* générique	465	465	0	0	Tous satisfaisants
2020-2021	Fruits entiers frais, du Canada (F260R)	*Salmonella* spp. *E. coli* O157 *E. coli* générique	81	81	0	0	Tous satisfaisants
2020-2021	Fruits entiers frais, importés (F261R)	*Salmonella* spp. *E. coli* O157 *E. coli* générique	194	194	0	0	Tous satisfaisants
2021-2022 2022-2023 2023-2024 2024-2025	Fruits entiers frais, importés (SB3107)	*L. monocytogenes* *Salmonella* spp. *E. coli* O157 *E. coli* générique	1506	1489	17	0	Inv = *L. monocytogenes* (17)
2021-2022 2022-2023 2023-2024 2024-2025	Fruits entiers frais, du Canada (SB3108)	*L. monocytogenes* *Salmonella* spp. *E. coli* O157 *E. coli* générique	736	729	7	0	Inv = *L. monocytogenes* (7)
2022-2023 2023-2024 2024-2025	Petits fruits frais, importés (SB341)	*Cyclospora*	1040	1039	1	S.O.	Inv = *Cyclospora*

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
2021-2022 2022-2023 2023-2024 2024-2025	Petits fruits frais, importés (SB345)	VHA NoV (GI, GII)	1116	1116	0	S.O.	Tous satisfaisants
2021-2022 2022-2023 2023-2024 2024-2025	Petits fruits frais, du Canada (SB346)	VHA NoV (GI, GII)	551	551	0	S.O.	Tous satisfaisants
2021-2022 2022-2023 2023-2024 2024-2025	Huîtres (fraîches) du Canada (SB3219)	VHA NoV (GI, GII)	534	505	29	S.O.	Inv = NoV (GI) (5) Inv = NoV (GII) (20) Inv = NoV (GI et GII) (4)
2021-2022 2022-2023 2023-2024 2024-2025	Huîtres (fraîches et congelées) importées (SB3220)	VHA NoV (GI, GII)	120	55	65	S.O.	Inv = NoV (GI) (13) Inv = NoV (GII) (15) Inv = NoV (GI et GII) (37)
2024-2025	Huîtres (fraîches) importées (SB3229)	VHA NoV (GI, GII)	16	14	2	S.O.	Inv = NoV (GII) (2)
2021-2022 2022-2023 2023-2024 2024-2025	Noix crues décortiquées (SB3119)	*Salmonella* spp. *E. coli* O157 *E. coli* générique	1927	1925	0	2	Ins = *Salmonella* spp. (2)
2022-2023 2023-2024 2024-2025	Kimchi réfrigéré (SB3125)	*L. monocytogenes* *Salmonella* spp. *E. coli* O157	853	853	0	0	Tous satisfaisants
2023-2024 2024-2025	Pâtisseries congelées PAM fourrées à la crème (SB3127)	*L. monocytogenes* *Salmonella* spp. *S. aureus* *E. coli* générique	277	277	0	0	Tous satisfaisants
2021-2022 2022-2023 2023-2024 2024-2025	Aliments pour nourrissons en sachets stérilisables (SB3214)	Stérilité commerciale	758	758	S.O.	0	Tous satisfaisants
2024-2025	Fines herbes fraîches, du Canada (SB3232)	*Cyclospora*	68	68	0	S.O.	Tous satisfaisants
2024-2025	Petits fruits frais, du Canada (SB3231)	*Cyclospora*	88	88	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
2024-2025	Cantaloups entiers frais, importés (SB3133)	*Salmonella* spp. *E. coli* O157 *E. coli* générique	417	417	0	0	Tous satisfaisants
2018-2019 2019-2020 2021-2022 2022-2023 2023-2024 2024-2025	Fruits coupés congelés (SB3063, SB3088, SB3216)	VHA NoV (GI, GII)	2518	2518	0	S.O.	Tous satisfaisants
2021-2022 2022-2023 2023-2024 2024-2025	Petits fruits congelés (SB3215, SB3225)	VHA NoV (GI, GII)	1605	1600	5	S.O.	Inv = NoV (GI) (3) Inv = NoV (GII) (2)
2021-2022 2022-2023 2023-2024 2024-2025	Champignons (SB3114, SB3226, SB3228)	*L. monocytogenes* *Salmonella* spp. *E. coli* O157 *E. coli* générique	1693	1650	42	1	Inv = *L. monocytogenes* (42) Ins = *E. coli* générique (1)
Total (%)	**-**	**-**	**38 917**	**38 631 (99,27)**	**255 (0,65)**	**31 (0,08)**	**-**

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.