Agence canadienne d'inspection des aliments
Canadian Food Inspection Agency

Bactéries pathogènes et organismes indicateurs dans les saucisses de viande prêtes-à-manger - Du 1er avril 2021 au 31 mars 2024

Microbiologie alimentaire - Études ciblées - Rapport final



Études ciblées en microbiologie alimentaire - novembre 2025

Canada

Also available in English under the title:
Bacterial Pathogens and Indicators in Ready-to-Eat Meat Sausages - April 1, 2021, to March 31, 2024

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

Nº de catalogue : A104-718/2026F-PDF
ISBN : 978-0-662-42354-6

Ce document est disponible en médias substituts sur demande.

Résumé

Dans le cadre d'une étude ciblée[1] menée sur 3 ans, du 1er avril 2021 au 31 mars 2024, 863 échantillons de saucisses de viande réfrigérées, préemballées, prêtes-à-manger (PAM) ont été analysés pour détecter la présence des agents pathogènes *Listeria monocytogenes* (*L. monocytogenes*), *Salmonella* spp. et *Staphylococcus aureus* (*S. aureus*). Les échantillons ont également été analysés pour détecter la présence d'*E. coli* générique, un indicateur des conditions hygiéniques et sanitaires générales de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, depuis la production jusqu'au point de vente.

Presque la totalité des 863 échantillons analysés (99,9 %) ont donné des résultats satisfaisants. *L. monocytogenes*, *Salmonella* spp. et *S. aureus* n'ont été trouvés dans aucun échantillon. *E. coli* générique a été mesuré à des concentrations élevées dans un seul des 863 échantillons analysés (0,1 %). L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a mené des activités de suivi appropriées.

Dans l'ensemble, les résultats de notre étude ciblée indiquent que les saucisses de viande PAM vendues au Canada sont généralement sans danger pour la consommation. Cependant, comme c'est le cas pour tous les aliments, en particulier pour les aliments PAM, de bonnes pratiques d'hygiène sont recommandées pour les producteurs, les détaillants et les consommateurs.

Pourquoi l'étude a été menée

L'étude a été menée pour assurer une meilleure surveillance de la qualité et de la salubrité des saucisses de viande PAM qui sont vendues au détail au Canada. L'ACIA a mené une étude de référence de 2018 à 2021 sur les viandes PAM[2] (charcuteries, pâtés de foie, lanières de poitrine de volaille, saucisses) dans laquelle *L. monocytogenes* a été détectée dans neuf des 1 176 (0,8 %) échantillons de saucisses qui ont été analysés.

Les saucisses de viande PAM sont populaires chez les Canadiens[3]. Ces produits varient considérablement selon le mode de préparation des saucisses et saucissons (cuits, secs, semi-secs) et l'origine animale (bœuf, porc, poulet, dinde).

À noter que, dans le passé, des études ont déjà trouvé des saucisses de viande PAM contaminées par des agents pathogènes, tels que *L. monocytogenes*[2] et *Salmonella*[4]. En outre, des saucisses de viande PAM ont déjà été associées à des rappels[5] et à des éclosions de maladies d'origine alimentaire[6].

La contamination par des bactéries pathogènes peut survenir à n'importe quelle étape de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, dont la production, la transformation, l'emballage, la distribution, la vente et/ou pendant la préparation en vue de la consommation. Par conséquent, si des agents pathogènes sont présents, il y a un risque de maladies d'origine alimentaire, en particulier pour les produits PAM.

Quand l’étude a été menée

L’étude a été menée sur une période de 3 ans, du 1er avril 2021 au 31 mars 2024.

Où les échantillons ont été prélevés

Les échantillons ont été prélevés dans des chaînes nationales de vente au détail et dans des épiceries locales ou régionales situées dans les 11 grandes villes canadiennes suivantes :

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

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 est située et la population totale du Canada.

Nombre total et description des échantillons prélevés

Un total de 863 échantillons de saucisses de viande PAM ont été collectés. L’échantillonnage a été limité aux saucisses réfrigérées préemballées à base de poulet, de dinde, de porc ou de bœuf. Un échantillon était constitué d’un ou de plusieurs unités de vente au détail du même lot qui pesaient au moins 250 g.

Ce que l’on a recherché dans les échantillons

Tous les échantillons ont été analysés pour dépister *L. monocytogenes*, *Salmonella* spp., *S. aureus* et *E. coli* générique. *L. monocytogenes*, *Salmonella* spp. et *S. aureus* sont des bactéries pathogènes, tandis qu’*E. coli* générique est un indicateur des conditions hygiéniques et sanitaires générales dans lesquelles les échantillons ont été transformés, entreposés et transportés.

Méthodes utilisées pour analyser les échantillons

Les échantillons ont été analysés selon les méthodes analytiques publiées dans le *Compendium de méthodes pour l'analyse microbiologique des aliments*[7] de Santé Canada qui convenaient à l'analyse de viandes PAM.

Comment les échantillons ont été évalués

Les échantillons ont été évalués à l'aide de critères 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) sur l'innocuité microbiologique des aliments* - sommaire explicatif[8], *Politique sur la présence de Listeria monocytogenes dans les aliments prêts-à-manger*[9,10] et paragraphe 4(1)a de la *Loi sur les aliments et drogues*[11]. Voir le tableau 1.

Tableau 1 - Critères d'évaluation

Analyse bactériologiques	Satisfaisant	Investigatif	Insatisfaisant
L. monocytogenes	Non détecté/25 g	Sans objet (catégorie 1[a]) Détecté et ≤ 10^2 Unité Formant Colonie (UFC)/g (catégorie 2[a])	Détecté/25 g (catégorie 1[a]) >10^2 UFC/g (catégorie 2[a])
Salmonella spp.	Non détecté/65 g	Sans objet	Détecté/65 g
S. aureus	≤ 2,5 x 10^2 UFC/g	> 2,5 x 10^2 et ≤ 10^4 UFC/g	> 10^4 UFC/g
E. coli générique	≤ 10^2 UFC/g	10^2 < x< 10^3 UFC/g	> 10^3 UFC/g

Il n'existait pas de lignes directrices établies au Canada sur la présence de *Salmonella* spp. dans les saucisses PAM au moment de la rédaction du présent rapport. Étant donné que les *Salmonella* spp. sont considérées comme des agents pathogènes pour les humains, leur présence pourrait être considérée comme une infraction à l'alinéa 4(1)*a)* de la *Loi sur les aliments et drogues*[11] et donne lieu à une évaluation insatisfaisante.

Résultats de l'étude

Presque la totalité des 863 échantillons analysés (99,9 %) ont donné des résultats satisfaisants. *L. monocytogenes*, Salmonella spp. et *S. aureus* n'ont été trouvés dans aucun échantillon. *E. coli* générique a été mesuré à des concentrations élevées (>10^2 UFC/g) dans un seul des 863 échantillons analysés (0,1 %).

[a] Le pH et l'activité de l'eau de l'échantillon ont été utilisés pour déterminer la catégorie de produit.

Tableau 2 - Évaluation des résultats de l'analyse

Analyses bactériologiques	Nombre d'échantillons analysés	Satisfaisant	Investigatif	Insatisfaisant
L. monocytogenes	863	863	0	0
Salmonella spp.	863	863	0	0
S. aureus	862	862	0	0
E. coli générique	862	861	1[b]	0

Les résultats de l'étude sont également présentés selon l'origine du produit (tableau 3), le mode de production (tableau 4), le type de saucisse (tableau 5) et l'origine animale (tableau 6).

Tableau 3 – Évaluation des résultats selon l'origine du produit

Origine	Nombre d'échantillons	Satisfaisant	Investigatif	Insatisfaisant
Produit canadien	128	128	0	0
Produit importé	103	103	0	0
Inconnue[c] (transformé au Canada)	627	626	1	0
Inconnue[c]	5	5	0	0
Total	**863**	**862**	**1**	**0**

Tableau 4 – Évaluation des résultats selon le mode de production

Mode de production	Nombre d'échantillons	Satisfaisant	Investigatif	Insatisfaisant
Conventionnel	851	850	1	0
Biologique	12	12	0	0
Total	**863**	**862**	**1**	**0**

Tableau 5 – Évaluation des résultats selon le type de saucisse PAM

Type de saucisse	Nombre d'échantillons	Satisfaisant	Investigatif	Insatisfaisant
Cuite	553	552	1	0
Sèche	293	293	0	0
Semi-sèche	17	17	0	0
Total	**863**	**862**	**1**	**0**

[b] 200 UFC/g, Saucisse de bœuf Lunenberg, origine inconnue (transformé au Canada).
[c] L'origine du produit n'a pu être déterminée d'après l'étiquette du produit ou l'information disponible.

Tableau 6– Évaluation des résultats selon l'origine animale

Origine animale	Nombre d'échantillons	Satisfaisant	Investigatif	Insatisfaisant
Porc	526	526	0	0
Dinde	67	67	0	0
Bœuf	51	50	1	0
Poulet	32	32	0	0
Mélange de viandes	187	187	0	0
Total	**863**	**862**	**1**	**0**

Ce que les résultats de l'étude signifient

Des études canadiennes[2,12] et américaines[13] antérieures sur l'innocuité microbienne des viandes PAM ont donné des résultats proches de ceux de notre étude, sauf en ce qui concerne la détection de *L. monocytogenes*. La bactérie *L. monocytogenes* a été détectée dans neuf des 1176 (0,8 %) échantillons de saucisses PAM lors d'une étude de référence[2] menée par l'ACIA de 2018 à 2021, tandis que dans la présente étude, *L. monocytogenes* n'a été détectée dans aucun des échantillons analysés.

Dans l'ensemble, les résultats de notre étude ciblée indiquent que les saucisses de viande PAM vendues au Canada sont généralement sans danger pour la consommation. Cependant, comme c'est le cas pour tous les aliments, en particulier ceux qui sont des aliments PAM, de bonnes pratiques d'hygiène sont recommandées pour les producteurs, les détaillants et les consommateurs.

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

L'échantillon « investigatif » a déclenché des activités de suivi appropriées, le cas échéant.

Où accéder aux données de l'étude

Les données pourront être consultées sur le Portail du gouvernement ouvert.

Références

1. Agence canadienne d'inspection des aliments, Microbiologie alimentaire.
2. Agence canadienne d'inspection des aliments, Bactéries pathogènes et organismes indicateurs dans les viandes prêtes-à-manger — 1 avril 2018 au 31 mars 2021 — inspection.canada.ca, 2021.
3. Agence de la santé publique du Canada, Rapport Atlas alimentaire. 2015.
4. Ferrer-Bustins, N., Yvon, C., Martín, B. *et al.* Genomic insights of *Salmonella* isolated from dry fermented sausage production chains in Spain and France. (en anglais seulement) *Sci Rep* 14, 11660. 2024.
5. Agence canadienne d'inspection des aliments, Rappels et avis de sécurité.
6. CDC, 2021 Salmonella Outbreak Linked to Salami Sticks - Investigation Details | Salmonella Outbreak Linked to Salami Sticks | CDC, (en anglais seulement) 2021.
7. Santé Canada, Compendium de méthodes d'analyses. 2018.
8. 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.
9. Santé Canada, Politique sur la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger, 2011.
10. Santé Canada, Politique sur la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à manger, 2023.
11. Santé Canada, *Loi sur les aliments et drogues*, LRC 1985, ch F-27. 1985.
12. Agence canadienne d'inspection des aliments, Rapport annuel du Programme national de surveillance microbiologique et de la salubrité des aliments 2021-2022.
13. U.S. Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service, Microbiological Testing Program for RTE Meat and Poultry and Pasteurized Egg Product. (en anglais seulement)