Agence canadienne d'inspection des aliments
Canadian Food Inspection Agency

Salmonella dans le tahini importé - Du 1er avril 2018 au 31 mars 2025

Microbiologie des aliments - Études ciblées - Rapport final



Études ciblées en microbiologie des aliments — Novembre 2025

Canada

Also available in English under the title:
Salmonella in Imported Tahini - 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

Nº de catalogue : A104-719/2026F-PDF
ISBN : 978-0-662-42419-2

Ce document est disponible en médias substituts sur demande.

Résumé

Dans le cadre d'une étude ciblée[1] menée sur 7 ans (du 1er avril 2018 au 31 mars 2025), 908 échantillons de tahini (pâte de sésame) importé ont été analysés. Des échantillons de tahini ont été analysés en vue de détecter la présence de bactéries pathogènes *Salmonella* spp.

La majorité des échantillons analysés (99,4 %) ont été jugés satisfaisants. La présence de *Salmonella* spp. a été détectée dans 0,6 % (5/908) des échantillons. L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a mené les activités de suivi appropriées, et l'industrie a procédé à des rappels d'aliments. Aucune maladie liée à ces produits n'a été signalée.

Dans l'ensemble, les résultats de l'étude indiquent que le tahini importé vendu au Canada est généralement propre à la consommation, mais qu'il peut être contaminé par des agents pathogènes tels que *Salmonella* spp. Comme c'est le cas pour tous les aliments, en particulier les aliments prêts-à-manger (PAM), de bonnes pratiques d'hygiène sont recommandées pour les producteurs, les importateurs, les détaillants et les consommateurs.

Pourquoi l'étude a été menée

L'étude a été menée pour assurer une meilleure surveillance de la salubrité du tahini importé vendu au détail au Canada. Le tahini[2] est fabriqué à partir de graines de sésame grillées ou crues, décortiquées et moulues. Le tahini est populaire auprès des Canadiens[3], car il s'agit d'un aliment polyvalent qui peut être utilisé comme tartinade, trempette ou vinaigrette. Il peut également être utilisé comme ingrédient dans les aliments PAM comme le houmous, le baba ghanouj et le halva.

Le tahini est un aliment de longue conservation, riche en matières grasses et à faible teneur en humidité. Malheureusement, il a été associé à de nombreuses éclosions de salmonellose d'origine alimentaire dans le monde entier, y compris à des cas de maladie sporadique au Canada[4,5,6]. De 2010 à 2014[7,8,9], l'ACIA a mené une étude de référence sur le tahini canadien et le tahini importé qui a donné lieu à de nombreux rappels de tahini importé contaminé par *Salmonella*, mais non associé à des éclosions. La présente étude a été mise en œuvre pour améliorer la surveillance des *Salmonella* spp. dans le tahini importé sur le marché canadien de la vente au détail. En 2021, le tahini a été identifié comme un aliment à risque élevé dans une étude canadienne sur la consommation[10].

Quand l'étude a été menée

L'étude a été menée sur une période de 7 ans, soit du 1er avril 2018 au 31 mars 2025.

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
- Toronto
- Ottawa
- Winnipeg
- Saskatoon
- Calgary
- Vancouver
- Victoria

Le nombre 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.

Nombre total et description des échantillons prélevés

Au total, 908 échantillons de tahini importé ont été prélevés au cours des 7 années de l'étude. Un échantillon était constitué d'une 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

Des échantillons de tahini importé ont été analysés en vue de détecter la présence de bactéries pathogènes *Salmonella* spp.

Méthodes utilisées pour analyser les échantillons

Les échantillons ont été analysés selon les méthodes analytiques qui sont publiées dans le *Compendium de méthodes pour l'analyse microbiologique des aliments*[11] de Santé Canada qui convenaient à l'analyse du tahini.

Comment les échantillons ont été évalués

En date du présent rapport, aucune norme, ligne directrice ou politique microbiologique n'a encore été établie au Canada pour l'évaluation de la présence de *Salmonella spp.* dans le tahini. Comme les bactéries Salmonella spp. sont pathogènes pour l'humain, leur présence est considérée comme une infraction à l'alinéa 4(1)a) de la *Loi sur les aliments et drogues*[12] et donne ainsi lieu à une évaluation insatisfaisante.

Tableau 1 - Critères d'évaluation

Bactérie	Satisfaisant	Insatisfaisant
Salmonella spp.	Non détecté/25 g	Détecté/25 g

Résultats de l'étude

La majorité des échantillons de tahini analysés (99,4 %) ont été jugés satisfaisants. La présence de *Salmonella* spp. a été détectée dans 0,6 % (5/908) des échantillons (tableau 2).

Tableau 2 – Évaluation des résultats de l'analyse

Analyses bactériologiques	Nombre d'échantillons analysés (%)	Satisfaisant (%)	Insatisfaisant (%)
Salmonella spp.	908 (100)	903 (99,4)	5 (0,6)

La majorité (92,5 %) des échantillons de tahini, y compris tous ceux contaminés par *Salmonella* spp., avaient été produits de manière conventionnelle (tableau 3).

Tableau 3 – Évaluation des résultats selon le mode de production

Mode de production	Nombre d'échantillons analysés (%)	Satisfaisant	Insatisfaisant
Conventionnel	840 (92,5)	835	5
Biologique	68 (7,5)	68	0
Total (%)	**908 (100)**	**903 (99,4)**	**5 (0,6)**

Les échantillons de tahini ont été importés de 15 pays, principalement du Moyen-Orient (70,8 %, 643/908) et d'Asie (16,9 %, 153/908) (tableau 4). Tous les échantillons de tahini

contaminés par *Salmonella* spp. ont été importés de pays du Moyen-Orient (0,8 %, 5/643) (tableau 4).

Tableau 4 - Pays d'origine des échantillons de tahini importé

Pays d'origine	Nombre d'échantillons (%)	Satisfaisant	Insatisfaisant
Chine [a]	145 (16,0)	145	0
Égypte [b]	5 (0,6)	5	0
Éthiopie	5 (0,6)	5	0
France	2 (0,2)	2	0
Grèce	70 (7,7)	70	0
Iran [b]	4 (0,4)	4	0
Israël [b]	67 (7,4)	67	0
Japon [a]	8 (0,9)	8	0
Jordanie [b]	63 (6,9)	63	0
Liban [b]	425 (46,8)	422	3
Soudan [b]	5 (0,6)	4	1
Syrie [b]	4 (0,4)	4	0
Türkiye [b]	58 (6,4)	57	1
Émirats arabes unis [b]	12 (1,3)	12	0
États-Unis	27 (3,0)	27	0
Origine inconnue [c]	7 (0,8)	7	0
Inconnu [c] (transformé au Canada)	1 (0,1)	1	0
Total (%)	**908 (100)**	**903 (99,4)**	**5 (0,6)**

Ce que les résultats de l'étude signifient

Des études canadiennes antérieures[7,8,9] sur la qualité et l'innocuité microbienn du tahini ont donné des résultats proches de ceux de cette étude. L'étude de référence menée par l'ACIA entre 2010 et 2014[7,8,9] sur le tahini canadien et importé a permis de détecter la présence de *Salmonella* spp. dans 0,4 % (9/2315) des échantillons canadiens et importés, dans 0,6 % (9/1419) des échantillons importés et dans 0,8 % (9/1100) des échantillons importés de pays du Moyen-Orient (Israël, Liban, Syrie). De même, l'actuelle étude de surveillance accrue (2018 à 2025) sur les échantillons de tahini importés a permis de détecter la présence de *Salmonella* spp. dans 0,6 % (5/908) des échantillons importés, et dans 0,8 % (5/643) des échantillons importés de pays du Moyen-Orient (Liban, Soudan, Türkiye). Aucune différence statistiquement importante n'a été observée entre les deux études (2010 à 2014 et 2018 à 2025) en ce qui

[a] Asie
[b] Moyen-Orient
[c] Le pays d'origine n'a pu être déterminé à partir de l'étiquette du produit ou des informations disponibles sur l'échantillon.

concerne la prévalence de *Salmonella* spp. dans les échantillons importés en général et ceux importés de pays du Moyen-Orient. Ces résultats donnent à penser que la prévalence de *Salmonella* spp. et les tendances liées au tahini contaminé vendu dans les magasins de détail canadiens sont restées stables au cours des 15 dernières années. D'autres études ont également révélé que S*almonella* spp. a été trouvée dans 17 à 20 % des échantillons de tahini produits localement au Liban et en Arabie Saoudite[13].

Dans l'ensemble, les résultats de notre étude indiquent que les produits de tahini importés vendus au Canada sont généralement propres à la consommation, mais qu'ils peuvent être contaminés par des agents pathogènes tels que *Salmonella* spp. Comme c'est le cas pour tous les aliments, en particulier les aliments PAM, de bonnes pratiques d'hygiène sont recommandées pour les producteurs, les importateurs, 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.

Aucune maladie liée aux échantillons insatisfaisants n'a été signalée. Les activités de suivi nécessaires ont été menées, notamment :

- des enquêtes sur la salubrité des aliments;
- des suivis auprès des importateurs en vue de la réalisation d'inspections sur place, échantillonnage supplémentaire et tests;
- l'examen des pratiques de production des fabricants, comme les traitements thermiques, l'assainissement et la formation;
- l'examen des registres d'importation, y compris les procédures de réception des produits et les résultats d'analyse en laboratoire;
- des rappels d'aliments.

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. CODEX Alimentarius International Food Standard. *Regional Standard for Tehena (Near East) CXS 259R-2007*. 2007
3. Agence de la santé publique du Canada, Rapport Atlas alimentaire. 2015.
4. Unicomb, L.E., et al., *Sesame seed products contaminated with Salmonella: three outbreaks associated with tahini.* (en anglais seulement) Epidemiol Infect, 2005. **133**(6): p. 1065-72.
5. Centers for Disease Control and Prevention, *Multistate Outbreak of Salmonella Serotype Bovismorbificans Infections Associated with Hummus and Tahini — United States 1997-2011.* (en anglais seulement) 2012. Morbidity and Mortality Weekly Report (MMWR), 2012. **61**(46): p. 944-947.
6. European Food Safety Authority, *Multi-country outbreak of multiple Salmonella enterica serotypes linked to imported sesame-based products*. (en anglais seulement) EFSA supporting publications, 2021. **18**(10): p. 6922E.
7. Agence canadienne d'inspection des aliments, 2012-2014 Salmonella, Listeria monocytogenes et E. coli de type générique dans le tahini. 2019.
8. Agence canadienne d'inspection des aliments, 2011-2012 Salmonella et E. coli de type générique dans le tahini et les graines de sésame. 2018.
9. Agence canadienne d'inspection des aliments, 2010-2011 Salmonella et E. coli de type génériques dans le tahini. 2018.
10. Tooby, M., et al., *Consumption of High-Risk Foods in the Canadian Population,* (en anglais seulement) *Foodbook Study, 2014 to 2015.* Journal of Food Protection, 2021. **84**(11): p. 1925-1936.
11. Santé Canada, Compendium de méthodes. 2023.
12. Department of Justice, *Loi sur les aliments et drogues*, LRC 1985, ch F-27. 1985.
13. Coulombe, G. and S. Tamber, Salmonella enterica Outbreaks Linked to the Consumption of Tahini and Tahini-Based Products. (en anglais seulement) Microorganisms, 2022. **10**(11).