Agence canadienne d'inspection des aliments
Canadian Food Inspection Agency

Bactéries pathogènes et organismes indicateurs dans la pâte de poisson cru – Du 1er avril 2024 au 31 mars 2025

Microbiologie des aliments - Études ciblées - Rapport final



Canada

Also available in English under the title:
Bacterial pathogens and indicators in raw fish paste - April 1, 2024, 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 : A104-721/2026F-PDF
ISBN : 978-0-662-42464-2

Ce document est disponible en médias substituts sur demande.

Résumé

Dans le cadre d'une étude ciblée[1], 33 échantillons de pâte de poisson cru réfrigérée ont été analysés sur une période d'un an, du 1er avril 2024 au 31 mars 2025, en vue de détecter la présence des bactéries pathogènes *Salmonella* spp. et *Staphylococcus aureus* (*S. aureus*). Tous les échantillons ont également été analysés à des fins de numération des colonies aérobies (NCA), ce qui peut être un indicateur des conditions hygiéniques et sanitaires générales de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, de la production au point de vente.

Tous les échantillons analysés (100 %) ont donné des résultats satisfaisants pour *Salmonella* spp. et *S. aureus*, car aucune présence de *Salmonella* spp. ni de concentrations élevées de *S. aureus* n'a été détectée dans aucun des échantillons. Des concentrations élevées de bactéries aérobies ont été observées dans 24 des 33 échantillons (72,7 %). L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a mené des activités de suivi appropriées.

Dans l'ensemble, les résultats de notre étude indiquent que les pâtes de poisson crues vendues au Canada sont généralement sans danger pour la consommation. Cependant, étant donné que >70 % des échantillons analysés dans cette étude contenaient des concentrations élevées d'organismes indicateurs, ce qui peut révéler des lacunes dans le contrôle de la transformation, l'accent devrait donc être mis sur la sensibilisation des producteurs, des détaillants et des consommateurs aux bonnes pratiques d'hygiène.

Pourquoi l'étude a été menée

La pâte de poisson cru est utilisée depuis très longtemps dans la cuisine asiatique. Toutefois, ces dernières années, elle a gagné en popularité dans les pays occidentaux, dont le Canada, car les gens continuent d'apprécier les aliments et les saveurs des cuisines des différentes parties du monde.

La pâte de poisson cru est généralement fabriquée à partir de poisson haché mélangé avec du sel, des blancs d'œufs et de l'amidon. Comme la pâte de poisson cru n'est pas prête à manger (c'est-à-dire qu'elle doit être cuite avant d'être consommée), il y a une crainte que le poisson utilisé pour faire la pâte soit de moindre qualité (des restes) dans les produits de qualité commerciale. Une étude a donc été menée pour produire des renseignements préliminaires sur la qualité et la salubrité de la pâte de poisson cru vendue au détail au Canada.

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 et/ou la préparation pour la consommation. Par conséquent, si des agents pathogènes sont présents, il y a un risque de maladies d'origine alimentaire.

Quand l’étude a été menée

L’étude a été menée sur une période d’un an, du 1er avril 2024 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 et régionales situées dans 6 grandes villes du Canada :

- Québec
- Montréal
- Toronto
- Ottawa
- Vancouver
- Calgary

Le nombre prévu d’échantillons à prélever dans chaque ville a été déterminé en fonction de la population de la province dans laquelle la ville est située par rapport à la population totale du Canada.

Nombre total et description des échantillons prélevés

En tout, 33 échantillons de pâte de poisson cru réfrigérée ont été prélevés. Un échantillon était constitué d’un ou de plusieurs emballages de formats de détail issus du même lot et pesant au moins 250 g.

Ce que l’on a recherché dans les échantillons

Tous les échantillons ont été analysés pour détecter la présence de *Salmonella* spp., de *S. aureus*, et la NCA. *Salmonella* spp. et *S. aureus* sont des bactéries pathogènes, tandis que la NCA peut être 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 du *Compendium de méthodes pour l’analyse microbiologique*[2] de Santé Canada qui convenaient à l’analyse de la pâte de poisson.

Comment les échantillons ont été évalués

Les échantillons ont été évalués à l'aide de critères fondés sur les principes des *Lignes directrices bactériologiques pour le poisson et les produits de la pêche (produit final)*[3] de l'ACIA et des lignes directrices élaborées par une autorité internationale de salubrité des aliments[4].

Tableau 1 – Critères d'évaluation

Bactérie	Satisfaisant	Investigatif	Insatisfaisant
Salmonella spp.	Non détectée	Sans objet	Détectée
S. aureus	≤10^3 unités formant colonies (UFC)/g	>10^3 et ≤10^4 UFC/g	>10^4 UFC/g
NCA	≤10^5 UFC/g	>10^5 UFC/g	Sans objet

Au moment de la rédaction du présent rapport, il n'existait pas de lignes directrices établies au Canada relativement à la présence de *Salmonella* spp., de *S. aureus* ou de la NCA dans la pâte de poisson cru réfrigérée.

Comme les espèces du genre *Salmonella* sont pathogènes pour l'humain, leur présence peut être considérée comme une infraction à l'alinéa 4(1)a de la *Loi sur les aliments et drogues*[5] et peut donc donner lieu à une évaluation insatisfaisante.

Comme *S. aureus* peut produire des toxines capables de causer des maladies d'origine alimentaire, sa présence à des concentrations élevées a été jugée « investigatif », ce qui peut donner lieu à des mesures de suivi.

La NCA est le nombre total de bactéries généralement inoffensives qui sont capables de se multiplier dans un environnement oxygéné (aérobie). La NCA peut être un indicateur des conditions dans lesquelles un aliment est produit, transformé, emballé et conservé. Les concentrations trouvées dans un produit alimentaire servent à évaluer les conditions sanitaires générales de la chaîne de production alimentaire, de la production jusqu'au point de vente. Leur présence est tolérée dans une certaine mesure, mais des concentrations élevées ont été jugées « investigatif », ce qui peut donner lieu à des mesures de suivi.

Résultats de l'étude

Tous les échantillons analysés (100 %) ont été jugés satisfaisants, car aucune présence de *Salmonella* spp. ni de concentrations élevées de *S. aureus* (>10^3 UFC/g) n'a été détectées dans aucun des échantillons. Des concentrations élevées de bactéries aérobies (>10^5 UFC/g) ont été observées dans 24 des 33 échantillons (72,7 %).

Tableau 2 – Évaluation des résultats de l'analyse

Analyses bactériologiques	Nombre d'échantillons analysés	Satisfaisant	Investigatif	Insatisfaisant
Salmonella spp.	33	33	Sans objet	0
S. aureus	33	33	0	Sans objet
NCA	33	9	24[a]	Sans objet

Les résultats de l'étude sont également présentés selon l'origine du produit (tableau 3) et l'espèce de poisson (tableau 4).

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

Origine du produit	Nombre d'échantillons analysés	Satisfaisant	Investigatif	Insatisfaisant
Inconnue[b] (préparé au Canada)	16	4	12	0
Inconnue[b]	17	5	12	0
Total	**33**	**9**	**24**	**0**

Tableau 4 – Évaluation des résultats selon l'espèce de poisson

Espèce de poisson	Nombre d'échantillons analysés	Satisfaisant	Investigatif	Insatisfaisant
Pangasius	2	0	2	0
Seiche	2	1	1	0
Carpe	27	7	20	0
Surimi	2	1	1	0
Total	**33**	**9**	**24**	**0**

Ce que les résultats de l'étude signifient

Au moment de la rédaction du présent rapport, aucune étude publiée antérieurement sur la qualité microbiologique ou la salubrité de la pâte de poisson cru n'a été trouvée.

Dans l'ensemble, les résultats de notre étude indiquent que les pâtes de poisson crues réfrigérées vendues au Canada sont généralement sans danger pour la consommation. Cependant, étant donné que >70 % des échantillons analysés dans cette étude contenaient des concentrations élevées d'organismes indicateurs, ce qui peut révéler des lacunes dans le

[a] Les NCA allaient de $1,1 \times 10^5$ à $> 2,0 \times 10^7$.

[b] L'origine du produit n'a pu être déterminée à partir de l'étiquette du produit ou de l'information disponible.

contrôle de la transformation, l'accent devrait donc être mis sur la sensibilisation des producteurs, des détaillants et des consommateurs aux bonnes pratiques d'hygiène.

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 les résultats investigatifs.

Où accéder aux données de l'étude

Les données seront accessibles sur le Portail du gouvernement ouvert.

Références

1. Agence canadienne d'inspection des aliments, Microbiologie alimentaire.
2. Santé Canada, Compendium de méthodes. 2011.
3. Agence canadienne d'inspection des aliments, Lignes directrices bactériologiques pour le poisson et les produits de la pêche (produit final). 2025.
4. Food and Drug Administration des Philippines, circulaire de la FDA n° 2022-012. Lignes directrices sur les exigences microbiologiques et l'évaluation de certains produits alimentaires transformés préemballés abrogeant la circulaire n° 2013-010 de la FDA intitulée « Lignes directrices révisées pour l'évaluation de la qualité microbiologique des aliments transformés ». 13 décembre 2022.
5. Santé Canada, *Loi sur les aliments et drogues*, L.R.C. (1985) ch F-27. 1985.