



DE LA FERME À L'ASSIETTE



Agence de la santé publique du Canada Système de surveillance de FoodNet Canada

Les partenaires de la santé publique et de la salubrité alimentaire travaillent ensemble pour cerner les principales sources de pathogènes entériques majeurs qui contribuent aux maladies chez l'humain en les recherchant au sein du continuum de la ferme à l'assiette.

Résultats de 2016

LES AGENTS PATHOGÈNES LES PLUS COURANTS

			
FERME*	EAU	ALIMENTS	CAS HUMAINS
• <i>Campylobacter</i> chez la dinde (de 56 à 68 %) • <i>Campylobacter</i> dans les parcs d'engraissement (boeuf) (72 %) • <i>Salmonella</i> chez le poulet à griller (de 25 à 57 %)** • <i>Salmonella</i> chez le porc (de 7 à 22%) * Échantillons de fumier ** Diminution significative observée depuis 2015	• <i>E. coli</i> producteur de toxine de Shiga (ECTS) dans l'eau d'irrigation (de 24 à 47 %) • <i>Campylobacter</i> et <i>Salmonella</i> ont également été retrouvés dans l'eau d'irrigation (jusqu'à 22 %)	• <i>Campylobacter</i> dans les poitrines de poulet sans peau (de 37 à 45 %) • <i>Salmonella</i> dans les produits de poulet pané cru et congelé (de 23 à 34 %) • <i>Listeria monocytogenes</i> dans les poitrines de poulet sans peau (de 14 à 33 %) et le porc haché (de 6 à 24 %)	• <i>Campylobacter</i> (35 %) • <i>Salmonella</i> (32 %) • <i>Giardia</i> (14 %) Parmi les cas signalés[†] de ces pathogènes, dans 22 % des cas, la maladie a été contractée au cours de voyages et dans 59 % des cas, elle a été contractée au Canada
Les pourcentages représentent les échantillons testés à l'échelle des sites sentinelles			† Signalé à FoodNet Canada

FAITS SAILLANTS



La volaille et les produits de la volaille sont une source importante de bactéries *Campylobacter* et *Salmonella* pour l'humain. D'autres sources, comme l'eau d'irrigation, peuvent aussi causer la maladie chez l'humain.



Pour ce qui est des fruits et des légumes, on a retrouvé des agents pathogènes d'intérêt dans très peu d'échantillons de salades de choux et de légumes, ce qui semble indiquer une contribution plus limitée de ces sources aux maladies chez l'humain au Canada.



Bien que les voyages aient été un facteur important (dans 22 % des cas de maladie signalés), dans la majorité des cas, la maladie entérique a été contractée au Canada.



Le risque de maladie lié à la salubrité des aliments n'est pas le même partout au pays. Il importe d'effectuer une surveillance continue des nouveaux enjeux potentiels, tels que la présence de *Listeria* dans le boeuf haché et le porc haché vendus dans les marchés d'alimentation petits et grands, qui peuvent causer une maladie chez l'humain.

À PROPOS DE FOODNET CANADA

- Effectue la surveillance pour déterminer quels aliments et d'autres sources rendent les Canadiens malades.
- Détermine les principaux facteurs de risque de maladies entériques
- Fait le suivi précis des taux de maladies et des risques au fil du temps
- Fournit des renseignements permettant de classer les risques par ordre de priorité et d'évaluer l'efficacité des interventions
- Examine les différences régionales pour mieux comprendre les risques pour la santé humaine, et leurs différences, à l'échelle du Canada



phac-FoodNet.Canada-aspc@phac-aspc.gc.ca



www.canada.ca/fr/sante-publique/services/surveillance/foodnet-canada.html

SITES SENTINELLES

- Colombie-Britannique (région sanitaire de Fraser)
- Alberta (Calgary et centre de l'Alberta)
- Ontario (Bureau de santé de Middlesex-London)

LES MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE PEUVENT ÊTRE PRÉVENUES EN SUIVANT DES PRATIQUES SÉCURITAIRES DE MANIPULATION DES ALIMENTS

Renseignez-vous sur la salubrité alimentaire en visitant www.canada.ca/salubritealiments