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 2017

LES AGENTS PATHOGÈNES LES PLUS COURANTS

FERME*

- *Campylobacter* chez les porcs (de 73 à 78 %)
- *Campylobacter* chez la dinde (de 52 à 75 %)
- *Campylobacter* dans les parcs d'engraissement (bœuf) (57 %)
- *Salmonella* chez la dinde (de 44 à 70 %)

* Échantillons de fumier

EAU

- *E. coli* producteur de Shigatoxine (ECTS) dans l'eau d'irrigation (de 26 à 50 %)
- *Campylobacter*** et *Salmonella* ont également été retrouvés dans l'eau d'irrigation (jusqu'à 16 %)

** Diminution significative observée depuis 2016

ALIMENTS

- *Campylobacter* dans les poitrines de poulet sans peau (de 28 à 49 %)
- *Salmonella* dans les produits de poulet pané cru et congelé (de 23 à 26 %)
- *Listeria monocytogenes* dans les produits de poulet pané cru et congelé (de 25 à 27%) et le bœuf haché (de 17 à 28 %)

CAS HUMAINS

- *Campylobacter* (39 %)
- *Salmonella* (30 %)
- *Giardia* (12 %)

Parmi les cas signalés† de ces pathogènes, dans 26 % des cas, la maladie a été contractée au cours de voyages et dans 60 % 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.

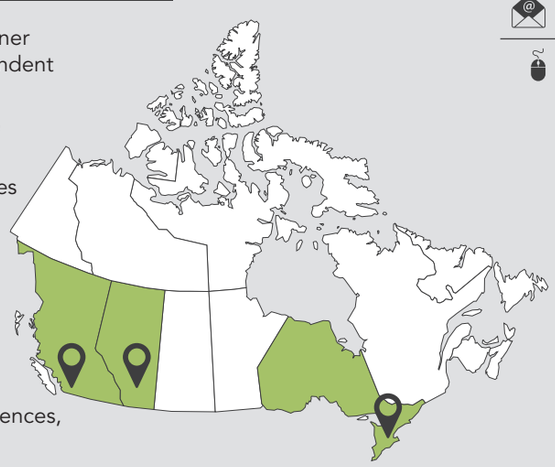
La mise en œuvre du séquençage du génome entier a permis de mieux comprendre la transmission des agents pathogènes de la ferme à l'assiette et a fourni des preuves pour les rappels de produits de poulet panés crus et congelés contaminés par la *Salmonella*.

Bien que les voyages aient été un facteur important (dans 26 % 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 bœuf haché et le veau 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 (l'autorité 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**

Cat. : HP40-220/2018F-1-PDF ISBN : 978-0-660-28032-5 Pub. : 180344

Agence de la santé publique du Canada | Public Health Agency of Canada

Canada