



DE LA FERME À L'ASSIETTE

FoodNet Canada



Les partenaires de la santé publique et de la sécurité alimentaire travaillent ensemble pour cerner les principales sources des pathogènes entériques majeurs qui contribuent aux maladies chez l'humain en recherchant ces pathogènes au sein du continuum de la ferme à l'assiette : dans les aliments, chez les animaux et dans l'environnement.

Résultats de 2015

LES AGENTS PATHOGÈNES LES PLUS COURANTS

 FERME*	 EAU	 ALIMENTS	 CAS HUMAINS
• <i>Campylobacter</i> chez la dinde (de 86 à 90 %) • <i>Salmonella</i> chez les poulets à griller (de 45 à 72 %) • <i>Salmonella</i> chez le porc (de 2,8 à 29 %) * Échantillons de fumier	• <i>E. coli</i> producteur de vérotoxine (ECPV) dans l'eau d'irrigation et dans l'eau de surface (de 24 à 42 %) • <i>Campylobacter</i> et <i>Salmonella</i> ont également été retrouvés dans l'eau d'irrigation (de 5 à 21 %)	• <i>Campylobacter</i> dans les poitrines de poulet sans peau (de 38 à 43 %) • <i>Salmonella</i> dans les croquettes de poulet (de 23 à 34 %) • <i>Listeria monocytogenes</i> dans le bœuf haché (jusqu'à 35 %)	• <i>Campylobacter</i> • <i>Salmonella</i> • <i>Giardia</i> Ces trois agents étaient à l'origine de 82 % des cas†
Les pourcentages représentent les échantillons testés à travers les 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 un agent pathogène d'intérêt dans très peu d'échantillons de baies et de fines herbes fraîches, 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 25 % 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 monocytogenes* dans le bœuf haché, 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
- Faire le suivi précis des taux de maladies et 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 Alberta centrale)
- 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 sécurité alimentaire en visitant www.canada.ca/salubritealiments

Cat. : HP40-182/2017F-PDF ISBN : 978-0-660-08753-5 Pub. : 170107



Agence de la santé
publique du Canada

Public Health
Agency of Canada

Canada