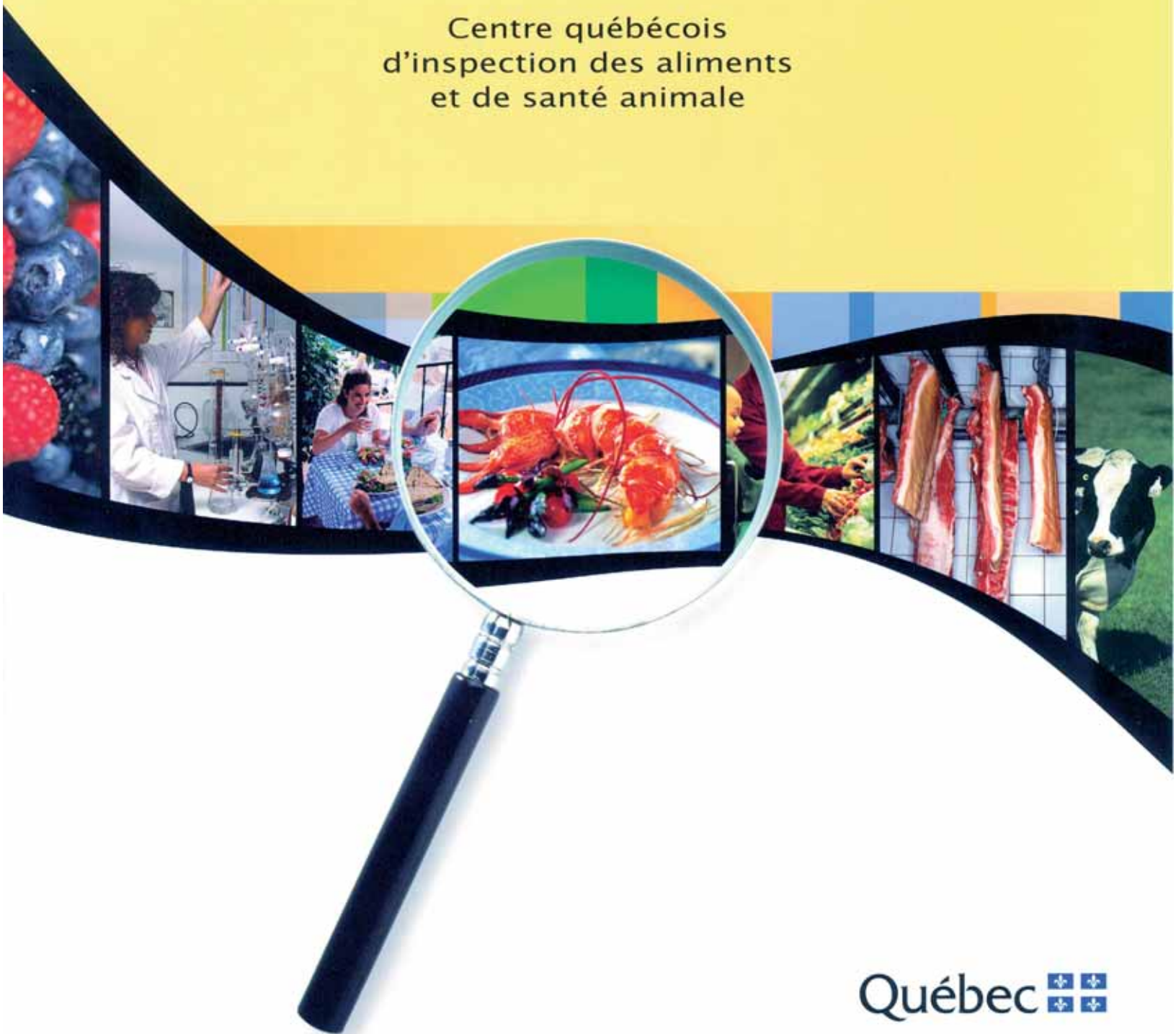


Bilan annuel
Toxi-infections alimentaires
1^{er} avril 2008 au 31 mars 2009

Centre québécois
d'inspection des aliments
et de santé animale



Bilan annuel
Toxi-infections alimentaires
1^{er} avril 2008 au 31 mars 2009

Centre québécois
d'inspection des aliments
et de santé animale

Direction du laboratoire
d'expertises et d'analyses
alimentaires

AVRIL 2010

10-0068

Coordination

Danielle Ramsay, M.Sc. microbiologiste, coordonnatrice provinciale aux toxi-infections alimentaires
Direction du laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires (DLEAA)

Rédaction et Production

Danielle Ramsay, M.Sc. microbiologiste, coordonnatrice provinciale aux toxi-infections alimentaires
Marie-France Delisle, adjointe à la coordination provinciale aux toxi-infections alimentaires
Direction du laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires (DLEAA)

Collaboration

Lorraine Gauthier, adjointe substitut à la coordination aux toxi-infections alimentaires / DLEAA
Ginette Laperrière, analyste / DLEAA
François Bigonnesse, analyste / DLEAA
Vincent Marquis, analyste / DLEAA
Dominique Gauthier, analyste / DLEAA
Françoise Desroches, conseillère technique / Inspection des aliments / Ville de Montréal
Christine Vézina, chef de division / Inspection des aliments / Ville de Montréal
Myrta Mantzavrakos, conseillère technique / Inspection des aliments / Ville de Montréal
Daniel Tremblay, directeur du service de microbiologie / DLEAA
Direction du laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires
Direction d'inspection et des services régionaux - Inspection et appui
Ville de Montréal - Services d'inspection et de laboratoire
Directions régionales de santé publique
MSSS - Bureau de surveillance des éclosions et de vigie

Informatique

Éric Valcourt, technicien en informatique / DLEAA

Secrétariat

Pauline Bernatchez, agente de bureau / DLEAA
Renaud Gauthier, étudiant
Caroline Toulouse, agente de secrétariat

Toute reproduction totale ou partielle de ce document est autorisée, à condition que la source soit mentionnée.

PRÉSENTATION

Le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) est une agence gouvernementale sous la responsabilité du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). Pour la onzième année, il publie le bilan annuel des interventions d'inspections réalisées par son personnel et par celui de la Ville de Montréal concernant les toxi-infections alimentaires qui sont survenues entre le 1^{er} avril 2008 et le 31 mars 2009.

Dans le contexte de la mission de protection de la santé publique du CQIASA, toute intervention est effectuée dans les 24 heures suivant la réception d'une déclaration relative à la santé de la population.

Remerciements

La préparation d'un rapport de cette envergure ne serait pas possible sans la contribution de nombreuses personnes.

Nous adressons des remerciements particuliers à tout le personnel du CQIASA (les directions régionales d'inspection, la Direction du laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires et l'Institut national de santé animale) et à celui des services d'inspection et de laboratoire de la Ville de Montréal. Nous désirons également exprimer notre reconnaissance aux représentants du réseau de la santé publique (les directions régionales de santé publique, le Laboratoire de santé publique du Québec et le Centre de toxicologie du Québec), au Bureau de surveillance des éclosions du ministère de la Santé et des Services sociaux ainsi qu'à nos partenaires fédéraux, dont l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Étant donné la grande diversité des analyses spécialisées à effectuer, nous tenons de plus à remercier, pour leur précieuse collaboration, le Laboratoire d'expertise en pathologie animale du Québec et le Laboratoire de diagnostic en phytoprotection du MAPAQ, le laboratoire du Centre d'expertise en analyses environnementales du Québec du ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs, le laboratoire de toxicologie de l'Institut national de santé publique du Québec, le laboratoire spécialisé en salubrité et qualité des aliments à Agriculture et Agroalimentaire Canada ainsi que le laboratoire de virologie au Département des sciences des aliments et de nutrition de l'Université Laval.

Lien Internet

Depuis six ans, le bilan annuel des interventions du CQIASA en matière de toxi-infections alimentaires est publié dans le site Internet du MAPAQ à l'adresse suivante : www.mapaq.gouv.qc.ca.

Table des matières

Toxi-infections alimentaires (TIA)

A- Faits saillants 2008-2009 sur les toxi-infections alimentaires	3
B- Poussées épidémiques en 2008-2009	4
C- Statistiques des toxi-infections alimentaires en 2008-2009	10
1. Nombre de déclarations par bureau régional du CQIASA ou Service d'inspection de la Ville de Montréal	10
2. Provenance des déclarations par bureau régional du CQIASA ou Service d'inspection de la Ville de Montréal	11
3. Lieux de consommation à l'origine des TIA	12
4. Incidence du nombre d'épisodes de TIA signalés aux bureaux régionaux du CQIASA et au Service d'inspection de la Ville de Montréal par rapport au nombre d'établissements	13
5. Répartition des groupes d'aliments suspects	14
6. Provenance des aliments par catégorie d'établissements alimentaires impliqués dans les épisodes de TIA	14
7. Recherche des causes de toxi-infections alimentaires	15
8. Répartition du nombre de personnes malades par bureau régional du CQIASA et Service d'inspection de la Ville de Montréal	17
9. Répartition des personnes malades selon la provenance de la déclaration	17
10. Répartition du nombre de personnes malades en fonction des épisodes	18
11. Incidence du nombre de personnes malades signalées en fonction de la population	18
12. Provenance des aliments consommés au domicile	19
13. Probabilité relative de l'implication d'établissements dans les TIA	19
14. Répartition des lacunes en fonction des 5 M à la suite d'inspections dans le cadre des TIA	20
15. Principales lacunes observées dans les établissements alimentaires lors des inspections TIA	21
16. Profil de récurrence des établissements alimentaires inspectés	22
17. Profil d'inspection avec prélèvements des établissements alimentaires	22
D- Coût estimé des toxi-infections alimentaires pour la période du 1^{er} avril 2008 au 31 mars 2009	23
E- Conclusion	24

Ce rapport regroupe les déclarations de toxi-infections alimentaires provenant des directions régionales du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) et du Service d'inspection de la Ville de Montréal.

Bilan annuel

**Toxi-infections alimentaires
Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA)
et Ville de Montréal**

1^{er} avril 2008 au 31 mars 2009
1 481 déclarations (3 565 personnes malades)

A- Faits saillants 2008-2009 sur les toxi-infections alimentaires

Entre le 1er avril 2008 et le 31 mars 2009, un total de 1 321 cas de toxi-infections alimentaires se rapportant à 1 481 déclarations (y compris les 37 cas d'allergie) ont été signalés au MAPAQ. Ces cas concernaient au total 3 565 personnes malades. De plus, les directions régionales du CQIASA et le Service d'inspection de la Ville de Montréal sont intervenus de façon préventive dans 74 dossiers concernant en majorité des vérifications d'établissements. Ces derniers étaient aux prises avec des problèmes de gastroentérite virale transmise de personne à personne et susceptible de contaminer les aliments.

Les principaux faits saillants sur les toxi-infections alimentaires pour cette période sont décrits ci-après.

Les déclarations de toxi-infections alimentaires ont touché 4,2 % des établissements alimentaires du Québec. Parmi ceux-ci, 7,3 % ont été impliqués dans plus d'un épisode au cours de l'année. Parmi les établissements alimentaires québécois concernés par une éclosion de toxi-infection alimentaire, 15,1 % ont dû faire l'objet de plus de deux inspections accompagnées de prélèvements alimentaires avant que leur situation soit régularisée.

Parmi toutes les toxi-infections alimentaires signalées au MAPAQ en 2008-2009, un peu moins de la moitié (48,8 %) sont survenues après la consommation d'aliments à la maison; dans les autres cas, les symptômes sont apparus après avoir pris un repas dans un restaurant (47,3 %), dans une autre catégorie d'établissements (2,5 %) ou dans une institution (1,4%). Comparativement aux années antérieures, nous remarquons une diminution des signalements liés à d'autres catégories d'établissements, tels que les cabanes à sucre, les camps de vacances et les institutions.

Parmi les toxi-infections alimentaires survenues à domicile, 79,1 % étaient dues à des aliments achetés chez un détaillant. Toutefois, en 2008-2009, plusieurs aliments mis en cause dans les enquêtes alimentaires étaient des produits prêts-à-manger.

Le groupe alimentaire « Viandes et volailles » a été le plus souvent visé par les déclarations de toxi-infections alimentaires (37,4 %). Toutefois, compte tenu des éclosions qui ont eu lieu en 2008-2009, une augmentation importante des toxi-infections dues à des aliments du groupe « Lait et produits laitiers » a été observée. La plupart des aliments en cause dans les 1 481 déclarations ont été consommés dans des restaurants (52 %) ou achetés chez des détaillants (41,7 %). Par rapport aux années précédentes, on rapporte une augmentation de 17 % des achats d'aliments chez les détaillants cette année.

Les agents pathogènes qui ont été le plus souvent à l'origine des signalements en 2008-2009 sont les salmonelles, *Escherichia coli* O157:H7 et *Listeria monocytogenes*. Pour 33,5 % des signalements, une toxi-infection alimentaire a été confirmée par un diagnostic médical, par l'isolement de l'agent causal dans les aliments ou par une enquête épidémiologique. Dans 26,5 % des cas, aucun lien avec l'alimentation n'a été établi. Pour 92,8 % des toxi-infections alimentaires confirmées ou probables, l'origine est microbiologique; cette proportion est comparable aux résultats des années antérieures. De plus, comme par les années passées, la majorité des toxi-infections alimentaires d'origine chimique ont été causées par des allergènes ou par des substances associées à des intolérances.

En 2008-2009, les cas signalés au MAPAQ concernaient au total 3 565 personnes présentant des symptômes de gastroentérite liés à la consommation d'aliments. Pour 34,4 % des 1 321 signalements de toxi-infections alimentaires, les personnes malades ont consulté un professionnel de la santé (médecin avec ou sans hospitalisation, Info-Santé). Pour 23,5% (311 sur 1 321) de ces consultations, il s'agissait de cas isolés.

Les données recueillies au cours de l'année 2008-2009 démontrent qu'il était dix-neuf fois plus risqué d'aller prendre un repas ou d'acheter des aliments dans un établissement à risque élevé que dans un établissement à faible risque. Ce nombre est comparable à celui de 2007-2008, mais inférieur au résultat de 2006-2007.

Outre les rappels et mises en garde qu'il a faits pour protéger la santé de la population dans le contexte des interventions relatives aux toxi-infections alimentaires, le MAPAQ a diffusé 26 communiqués de presse (20 rappels d'aliments et 6

communiqués de nature préventive). Les rappels d'aliments ou avis à la population pour l'année 2008-2009 faisaient état des situations suivantes : la présence d'œufs non déclarée sur l'étiquette de produits à l'érable (avril 2008); la présence de *Staphylococcus aureus* représentant un risque pour la santé dans des pâtes à lasagne fraîches (juin 2008); la présence d'œufs non déclarée sur l'étiquette de charcuteries de poulet (avril 2008); la présence possible de salmonelles dans des fromages frais (août 2008); la présence de *Listeria monocytogenes* dans des fromages offerts dans différents établissements du Québec (août, septembre et octobre 2008); la présence non déclarée d'allergènes multiples dans divers aliments (septembre 2008); des fromages pasteurisés fabriqués dans une usine possédant un permis de transformation, mais dont le procédé de pasteurisation était inadéquat (septembre 2008); la présence de *Listeria monocytogenes* dans de la tête fromagée produite au Québec (octobre 2008) et dans de la poitrine de bœuf fumée (novembre 2008 avec deux prolongations du rappel en novembre 2008); un fromage de lait cru artisanal dont le fabricant n'était pas titulaire d'un permis de transformation de produits laitiers (décembre 2008) et finalement, la présence de gluten non déclarée sur l'étiquette de différents produits (décembre 2008). Les communiqués préventifs que le CQIASA a publiés ou les conférences de presse de nature informative qu'il a tenues visaient à informer la population sur la préparation sécuritaire des têtes de violon (mai 2008), à donner des conseils sur la préparation des viandes pour éviter les toxi-infections alimentaires pendant le temps des fêtes (décembre 2008) et à faire le point sur la listériose associée aux fromages (août, septembre (deux fois) et octobre 2008). De plus, l'ACIA a diffusé plusieurs communiqués relatifs à des toxi-infections alimentaires survenues au Québec, soit un avis à la population ayant trait à la présence d'allergènes (cajous) non déclarée dans la liste en français des ingrédients d'un pesto (mai 2008); un avis concernant la présence d'œufs non déclarée sur l'étiquette de diverses charcuteries de poulet (juillet 2008 avec deux prolongations du rappel aussi en juillet); un rappel de charcuteries produites dans une usine canadienne où la bactérie *Listeria monocytogenes* était présente (août 2008 avec plusieurs prolongations); un avis sur la présence possible de salmonelles dans des fromages frais (août 2008 avec une prolongation du rappel en septembre 2008); un rappel de fromage pasteurisé dont le procédé de pasteurisation avait été inadéquat (septembre 2008) et finalement, un avis à propos de la présence de lait non déclarée sur l'étiquette d'une sauce BBQ (décembre 2008) et d'une tartinade (février 2009).

B- Poussées épidémiques en 2008-2009

En 2008-2009, une proportion de 1,8 % des 1 321 signalements faits au MAPAQ concernaient 20 personnes et plus. Cette proportion est comparable à celle de 2007-2008, mais inférieure à la donnée de 2006-2007. Pour la majorité de ces éclosions, l'origine était microbiologique, c'est-à-dire que 54 % étaient virales [norovirus (un cas), probablement virales (douze cas)], 29 % étaient causées par une bactérie [*Salmonella* (deux cas, dont un cas d'enteritidis), *Listeria monocytogenes* (un cas), *Escherichia coli* (un cas), probablement bactériennes (deux cas)] et dans 17 % des cas (quatre cas), l'origine n'était pas liée à la consommation d'aliments (une de ces éclosions a affecté plus de cent personnes).

En ce qui concerne le lieu de consommation et les trois agents pathogènes les plus souvent responsables des signalements en 2008-2009, mentionnons que 16,4 % des toxi-infections alimentaires survenues dans un restaurant et 36 % de celles qui se sont produites au domicile impliquaient soit des salmonelles, soit *Escherichia coli* O157:H7 ou encore l'agent de la listériose

Listérioses au Québec

Du 1^{er} avril 2008 au 31 mars 2009, 76 signalements de listérioses ont été transmis au MAPAQ. Ces données démontrent une augmentation importante des signalements comparativement à l'année 2007-2008, où le MAPAQ n'en avait reçu que seize. Il est à noter que seuls les cas qui font l'objet d'une enquête du réseau de santé et qui démontrent un lien possible avec l'alimentation sont transmis au MAPAQ.

En 2008-2009, il y avait 89,5 % des signalements qui concernaient des toxi-infections survenues à la suite de l'ingestion d'aliments au domicile des consommateurs. La majorité des aliments suspectés ne nécessitaient pas que le consommateur les manipule pour les faire cuire ou les préparer. Il s'agissait principalement de fromages (57 %) et de charcuteries (12 %). Pour 31 % des signalements, les enquêtes épidémiologiques n'ont mis en cause aucun aliment en particulier (aliments divers). Outre deux cas où les personnes malades résidaient à l'extérieur du Québec, la majorité des personnes affectées venaient de Montréal (26 %) et de la Montérégie (25 %). Neuf autres régions ont signalé au MAPAQ d'un à huit cas de listériose, soit Québec, le Saguenay–Lac-Saint-Jean, la Chaudière-Appalaches, les Laurentides, Lanaudière, Laval, la

Mauricie, l'Estrie et l'Outaouais. Les cas humains transmis au MAPAQ se rapportaient à seize profils de *Listeria monocytogenes* (LM) différents (pulsovar) et à huit autres dont les données étaient manquantes.

Ø Éclosion suprarégionale associée à la consommation de fromage pasteurisé contaminé par *Listeria monocytogenes*

Une éclosion due à *Listeria monocytogenes* pulsovar 93 (LM P93) a eu lieu au Québec en 2008. Entre la fin juillet et la fin décembre 2008, le ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec a déclaré au MAPAQ 41 cas de listériose due à LM P93, à savoir 40 cas confirmés et 1 cas probable. La majorité des cas étaient répartis dans 8 régions du Québec (39 cas) et 2 venaient de l'Ontario. Les enquêtes épidémiologiques réalisées par le réseau de la santé publique, les enquêtes alimentaires du MAPAQ et la caractérisation génique des souches humaines, alimentaires et environnementales effectuée par le Laboratoire de santé publique du Québec ont permis de déterminer que deux marques différentes de fromages pasteurisés provenant d'une même usine de fabrication ont été à l'origine de cette éclosion. Ces fromages ont été contaminés après leur pasteurisation, à la suite notamment des multiples manipulations d'affinage. Vendus dans les commerces de détail du Québec, ils ont entraîné la contamination de plusieurs autres fromages québécois ou importés.

Les enquêtes épidémiologiques ou alimentaires visaient 79 établissements alimentaires, dont 93,7 % appartenaient au secteur tertiaire (détaillants, fromageries ou restaurants), 2,5 %, au secteur de la transformation, 2,5 %, à celui de la production et 1,3 %, à la distribution. Parmi ces établissements, 40,5 % ont dû arrêter de vendre leurs produits ou ont été fermés partiellement (rayon des fromages) ou encore complètement, selon le type d'établissement. Tous les établissements impliqués dans l'éclosion ont repris leurs activités normales au plus tard en janvier 2009.

Entre le 11 août 2008 et le 27 janvier 2009, un total de 732 échantillons de fromages et de 32 produits entrant dans la fabrication de fromage (intrants), de 1 393 essais environnementaux et de 179 prélèvements environnementaux à la ferme (eau, lait de vache en lactation, bassin refroidisseur, ensilage) ont été effectués à la Direction du laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires du MAPAQ ou au laboratoire des Services d'inspection des aliments de la Ville de Montréal, selon la provenance régionale de l'échantillon. La présence de *Listeria monocytogenes* a été détectée dans 12,8 % des fromages échantillonnés et dans 3,4 % des surfaces où l'on avait procédé à un prélèvement.

Toutes les souches de *Listeria monocytogenes* isolées des fromages et de l'environnement ont été caractérisées par le Laboratoire de santé publique du Québec. Dix-sept pulsovars différents ont été identifiés parmi les 152 souches isolées. De toutes les souches provenant de fromages, 80,6 % étaient du pulsovar 93 et de cette proportion, 73,4 % avaient été trouvées dans des commerces de détail. Pour les souches environnementales, 62,9 % étaient de pulsovar 93 dont 85,3 % avaient été retrouvés au détail. Treize souches environnementales (24,1 %) provenaient d'usines de fabrication de fromages et parmi celles-ci, 38,5 % étaient du pulsovar 93. Tous les prélèvements de fromages (cinq prélèvements) réalisés au domicile des consommateurs renfermaient l'agent LM P93.

Ø *Listeria monocytogenes* pulsovar 136 ou pulsovars apparentés (135, 180)

En 2007-2008, plusieurs cas (22) de listériose causée par *Listeria monocytogenes* pulsovar 136 (LM P136) ont été signalés au MAPAQ toutefois, les enquêtes épidémiologiques effectuées par le réseau de la santé publique n'ont pas permis de trouver une source alimentaire précise. En effet, dans l'ensemble de ces cas, les personnes atteintes avaient consommé plus fréquemment certaines catégories d'aliments, mais les marques différaient. Puisque les symptômes causés par ce microorganisme peuvent apparaître jusqu'à 70 jours après l'ingestion d'aliments contaminés, l'enquête rétrospective devient très difficile à réaliser.

Au cours de l'année 2008-2009, six signalements de LM P136 ou de LM P180 ont été transmis au MAPAQ. Parmi ceux-ci, trois étaient liés à la consommation de charcuteries. L'autre moitié se rapportait à l'ingestion d'aliments divers.

En août 2008, une compagnie ontarienne et l'ACIA ont fait des rappels de produits liés à l'établissement fédéral et à la présence de *Listeria monocytogenes* du même pulsovar [pulsovar 136 ou d'autres pulsovars apparentés (180, 135)]. Les interventions qui ont été réalisées au Québec et qui se rapportaient au pulsovar 136 ou à un pulsovar apparenté n'ont confirmé aucun lien avec cet établissement fédéral.

En septembre 2008, LM P180 a été trouvée dans un aliment vendu dans une boucherie en Mauricie. Les interventions des

inspecteurs du MAPAQ ont débuté à la suite du signalement d'un cas de listériose. L'agent causal a été décelé dans de la tête fromagée fabriquée avec du porc haché et l'aliment a fait l'objet d'un rappel à l'automne 2008. L'établissement a d'ailleurs été fermé temporairement pour qu'un nettoyage et un assainissement permettant d'éliminer l'agent causal de l'environnement soient effectués.

Il est à noter que LM P180 a aussi été trouvée au Québec dans de la viande fumée qui était vendue en format individuel et qui avait fait l'objet du rappel touchant cet établissement. Le consommateur et ses enfants ont présenté des symptômes après avoir mangé de la viande vendue en sachet et provenant du même lot. Le consommateur n'était pas au courant du rappel. Le produit avait été acheté à la fin juin ou au début juillet.

Salmonelloses au Québec

Entre le 1er avril 2008 et le 31 mars 2009, le MAPAQ a reçu 226 signalements de salmonelloses. Ce nombre représente une augmentation importante de signalements par rapport aux années antérieures. En effet, en 2006-2007 et en 2007-2008, le réseau de la santé publique a signalé 71 et 73 cas de salmonellose possiblement liés à la consommation d'aliments. Il est à noter que seuls les cas qui font l'objet d'une enquête du réseau de santé et qui démontrent un lien possible avec l'alimentation sont transmis au MAPAQ.

Pour 54 % des signalements reçus au MAPAQ, la toxi-infection est survenue après la consommation d'aliments au domicile des consommateurs. La majorité des aliments suspectés, soit 59,3 %, ne nécessitaient pas que le consommateur les manipule pour les faire cuire. Beaucoup d'aliments peuvent être à l'origine des salmonelloses; par contre, le poulet en est la cause dans le tiers des cas. En 2008-2009, les fromages pasteurisés ont été suspectés dans 20 % des signalements. Les cas de salmonellose ont été signalés par les directions de santé publique : 20 % provenaient de la région de Montréal, 18,6 %, des Laurentides, 13,7 %, de la Montérégie et 11,1 %, de la Chaudière-Appalaches. Dix autres régions du Québec ont rapporté quelques cas au MAPAQ en 2008-2009.

Pour 2008-2009, les principales éclosions de salmonellose signalées au MAPAQ sont décrites ci-dessous.

Ø Éclosion canadienne causée par *Salmonella carrau* et associée possiblement à la consommation de melons

En février et mars 2009, six cas de salmonellose due à *Salmonella carrau* pulsovar 1 ont été signalés au Québec. Ils étaient répartis dans trois régions, soit la région de la Capitale-Nationale (trois cas), Montréal (deux cas) et le Bas-Saint-Laurent (un cas). L'hypothèse retenue par l'Agence de santé publique du Canada est que la consommation de melon (melon miel, melon d'eau ou cantaloup) serait la cause de la toxi-infection alimentaire.

Au MAPAQ, les interventions d'inspection ont donné lieu au prélèvement de 25 échantillons de melons de toutes les variétés et à la réalisation de 16 prélèvements environnementaux. La présence de l'agent causal n'a pas été démontrée. L'ACIA et le MAPAQ ont effectué des enquêtes dans différents commerces de détail et chez des distributeurs afin de vérifier la provenance des melons suspectés dans les enquêtes alimentaires. Il est à noter que l'éclosion n'était pas terminée au 31 mars 2009. D'autres cas ont été rapportés pour l'année 2009-2010.

Ø *Salmonella heidelberg* isolée d'un fromage de lait cru artisanal fabriqué dans un établissement non titulaire d'un permis de transformation de produits laitiers

Au cours de l'été 2008, une augmentation de cas de salmonellose due à *Salmonella heidelberg* a été observée dans la région de la Chaudière-Appalaches comparativement aux années antérieures. Les enquêtes épidémiologiques ont révélé que la consommation d'un fromage de lait cru en grains artisanal aurait vraisemblablement causé la maladie. Ce fromage était fabriqué dans une ferme qui ne possédait pas de permis de transformation de produits laitiers. Les interventions menées à la ferme n'ont pas permis de démontrer la présence de l'agent causal dans des lots identiques de fromages ou dans le lait du bassin refroidisseur. Toutefois, un reste d'aliment récupéré dans le réfrigérateur d'un consommateur malade renfermait l'agent bactérien. Il est à noter que l'exploitant ne vendait pas lui-même son fromage. Toutes les personnes ayant en main le fromage visé ont été informées de la présence possible de l'agent causal.

Ø Éclosion nord-américaine causée par *Salmonella poona* pulsovar 8

Cinq provinces canadiennes ont rapporté des cas de salmonellose attribuables à *Salmonella poona* pulsovar 8 au cours des mois de septembre et octobre 2008, soit la Colombie-Britannique, le Manitoba, la Nouvelle-Écosse, l'Ontario et le Québec. Durant la même période, plusieurs états américains étaient aux prises avec le même agent bactérien.

Sur les onze cas québécois, quatre ont été signalés au MAPAQ. Ces cas sont survenus en majorité dans la région de Montréal. Les aliments suspectés dans les enquêtes épidémiologiques étaient du poulet (trois cas sur quatre) et des œufs en coquille (un cas sur quatre). L'agent causal n'a cependant pas été trouvé dans ces aliments.

Ø Éclosion suprarégionale causée par *Salmonella enteritidis* pulsovar 3 lysotype 13 et associée à la consommation d'un fromage pasteurisé (en grains et en bloc)

En août 2008, une augmentation de salmonelloses dues à *Salmonella* séro groupe D a été observée, principalement dans 4 régions du Québec : l'Estrie (54 cas), la Chaudière-Appalaches (52 cas), la Mauricie (12 cas) et Québec (11 cas). Douze autres cas étaient répartis dans sept autres régions.

Les enquêtes épidémiologiques ont révélé que la cause la plus probable de la maladie était la consommation d'un fromage pasteurisé (en grains ou en bloc) vendu dans différents commerces de détail du Québec. À la suite des interventions du MAPAQ dans ces commerces et de celles de l'ACIA à l'usine de fabrication, des analyses de laboratoire ont été effectuées sur différents lots de fromages et sur quelques restes fournis par les consommateurs. Ces analyses n'ont pas permis de mettre en évidence l'agent causal.

À la suite d'échanges entre le réseau de la santé publique et le MAPAQ, on a recommandé de faire sans délai un rappel de fromage. Ce rappel a été annoncé le 29 août 2008 pour les fromages non affinés à pâte ferme en bloc et en grains achetés entre le 24 juillet et le 24 août. Une prolongation du rappel a de plus été faite le 2 septembre. La santé publique a déclaré la fin de l'éclosion le 19 septembre 2008.

L'hypothèse la plus plausible pour expliquer la contamination est qu'un employé saisonnier porteur de salmonelles ait contaminé un lot de fromage pasteurisé.

Ø Éclosion régionale causée par *Salmonella enteritidis* pulsovar 5 (SE P5) et associée à la consommation de salades dans un restaurant des Laurentides

Au cours du mois d'octobre 2008, *Salmonella enteritidis* pulsovar 5 (SE P5) a été décelée chez cinq personnes de la région des Laurentides. Les enquêtes alimentaires ont démontré que le lien commun entre ces cas était que les personnes malades avaient pris un repas dans le même restaurant au cours de la dernière semaine du mois de septembre ou durant la première semaine d'octobre.

Les inspecteurs ont noté que l'évier servant au lavage des mains était aussi utilisé pour laver les salades et la laitue. Des essais d'assainissement effectués dans l'évier et dans différents contenants de la table froide ont permis de constater que les surfaces où l'on avait prélevé des échantillons étaient contaminées par *Escherichia coli*. De plus, des échantillons de salades et de laitue ont démontré que la présence de l'agent causal (SE P5) ou de contaminants d'origine fécale (*Escherichia coli*) rendait les aliments dangereux pour la santé humaine. Puisque la matière première (salades et laitue) était exempte de salmonelles, l'hypothèse la plus probable est que la salade a été contaminée dans l'évier à cause des mauvaises pratiques de lavage appliquées (contamination croisée) par les employés de l'établissement.

***Escherichia coli* O157:H7**

Du 1^{er} avril 2008 au 31 mars 2009, le MAPAQ et ses mandataires ont reçu 86 signalements relatifs à *Escherichia coli* O157:H7. Les deux périodes où le nombre de cas signalés a été le plus important sont juillet, août et septembre (39 signalements ou 45 %) ainsi que décembre et janvier (29 signalements ou 33 %). Il est à noter que seuls les cas qui ont fait l'objet d'une enquête du réseau de santé et qui ont démontré un lien possible avec l'alimentation sont transmis au MAPAQ.

Ces signalements étaient liés à la consommation d'aliments à la maison (81 %), au restaurant (12 %) ou dans des lieux non déterminés (7 %). En ce qui concerne les aliments préparés à domicile (70 signalements sur 86), 90 % provenaient d'un détaillant et pour 40,7 % d'entre eux, le consommateur n'avait pas besoin de les préparer avant de les manger. La majorité des enquêtes ont porté sur des produits de viande (59,3 %) et des produits laitiers (37,1 %), dont 31,4 % étaient des fromages de lait cru.

Les cas de toxi-infections alimentaires causées par *Escherichia coli* O157:H7 ont été signalés par les directions de santé publique : 15,1 % provenaient de la région de Montréal, 11,6 %, de la Mauricie et 10,5 %, de Québec et de la Chaudière-Appalaches. Dix autres régions du Québec ont rapporté d'un à huit cas en 2008-2009.

Depuis plusieurs années, les grandes chaînes d'alimentation du Québec ainsi que le MAPAQ et ses mandataires maintiennent leurs efforts pour informer la population québécoise pendant toute l'année sur le mode de cuisson adéquat des viandes hachées et attendries.

Tout au long de l'année, plusieurs signalements relatifs à de petites éclosions affectant deux personnes ont été transmis au MAPAQ; aucun aliment faisant partie d'un lot similaire ou identique aux produits suspectés ne renfermait l'agent causal. L'éclosion qui a touché le plus de personnes est la suivante :

Ø Éclosion suprarégionale possiblement associée à la consommation d'un fromage à pâte molle affiné fait de lait cru et fabriqué dans une usine non titulaire d'un permis de transformation des produits laitiers

Entre les mois d'octobre 2008 et janvier 2009, *Escherichia coli* O157:H7 pulsovar 849 a infecté quatorze personnes réparties dans sept régions du Québec et deux résidents de l'Ontario. Le croisement des données des enquêtes épidémiologiques réalisées par les directions de santé publique du Québec et de l'Ontario et de l'analyse statistique a démontré une forte association entre la maladie et la consommation d'un fromage à pâte molle affiné fait de lait cru. Les trois quarts des personnes (huit personnes) avaient consommé ou possiblement consommé (quatre personnes) le fromage suspecté. Une personne (6 %) ne savait pas si elle avait mangé de ce fromage et 19 % (trois personnes) n'en avaient pas consommé.

Des interventions ont été effectuées à l'usine de fabrication et chez le distributeur; aucun des 52 fromages analysés, dont la date de fabrication se situait entre le 3 septembre et le 11 octobre, ne renfermait l'agent causal. Les lots de fromages suspectés ont donc pu être distribués dans 286 établissements répartis dans 14 régions du Québec. Selon les premiers cas rapportés, les lots de fromage susceptibles d'avoir causé la maladie avaient été fabriqués vers le 18-19 août 2008; toutefois, aucun lot fabriqué entre le 18 août et le 3 septembre n'était disponible pour analyse.

À la suite des recommandations des experts de la santé publique, le MAPAQ a fait, le 26 décembre 2008, un rappel d'aliments auprès des commerçants ayant reçu le fromage suspecté, soit les lots fabriqués avant le 30 septembre 2008. Après ce rappel, les toxi-infections liées à la consommation du fromage ont cessé.

Allergènes

Trente-sept cas de toxi-infections alimentaires causées par des allergies ou des intolérances ont été déclarés au MAPAQ au cours de l'année 2008-2009. La majorité des signalements ont été faits par des consommateurs (92 % ou 34 cas). Quelques-uns provenaient du réseau de la santé publique (8 % ou trois cas). Les réactions allergiques se sont produites après la consommation d'aliments au domicile (81 % ou 30 cas), après avoir mangé des aliments achetés chez un détaillant (97 % ou 29 cas) ou à la suite d'un repas au restaurant (3 % ou 1 cas). De plus, on a signalé plusieurs intolérances probables à différents aliments ou à des allergènes non déterminés.

Parmi les cas signalés au MAPAQ, onze personnes (30 %) ne connaissaient pas à quels ingrédients elles étaient allergiques ou intolérantes. Les principaux allergènes qui ont été suspectés dans les enquêtes alimentaires sont, par ordre décroissant : les arachides, les protéines laitières, les noix, les œufs, les crustacés et les graines de sésame. De plus, des intolérances à l'ail, au kiwi et aux légumineuses ont été signalées en 2008-2009.

Outre les mises en garde qu'effectuent le CQIASA et l'ACIA à propos des allergènes non inscrits dans la liste des ingrédients sur les étiquettes, cinq mises en garde à la population ont été publiées pour aviser les personnes allergiques de ne pas consommer certains aliments, dont un pesto, des charcuteries de poulet, des plats cuisinés, une sauce et une tartinade.

Virologie

Chaque année, plusieurs éclosions sont causées par la consommation d'aliments contaminés par des virus. La présence de ces agents pathogènes est souvent difficile à démontrer soit parce que leur concentration est très faible, soit parce qu'il n'existe aucune méthode analytique pour l'alimentation. La culture virale est la méthode la plus exacte pour confirmer la présence de virus. Depuis quelques années, des analyses de polymérisation en chaîne ont été mises au point afin de déceler les virus dans les aliments. Au MAPAQ, la détection de la présence de norovirus (virus de Norwalk) ou de rotavirus dans les aliments est une méthode maintenant disponible pour aider, lors des éclosions, à identifier l'agent viral susceptible d'avoir causé la maladie.

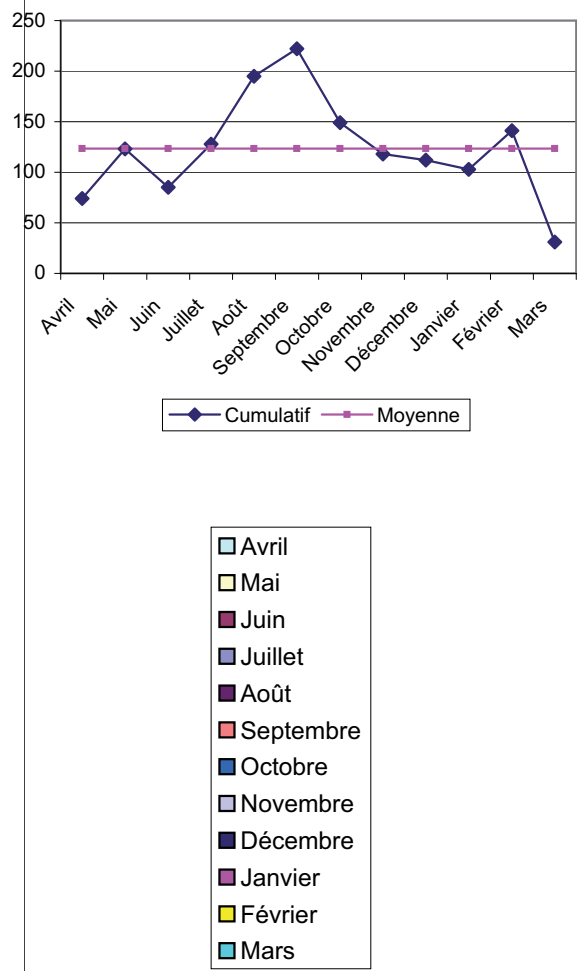
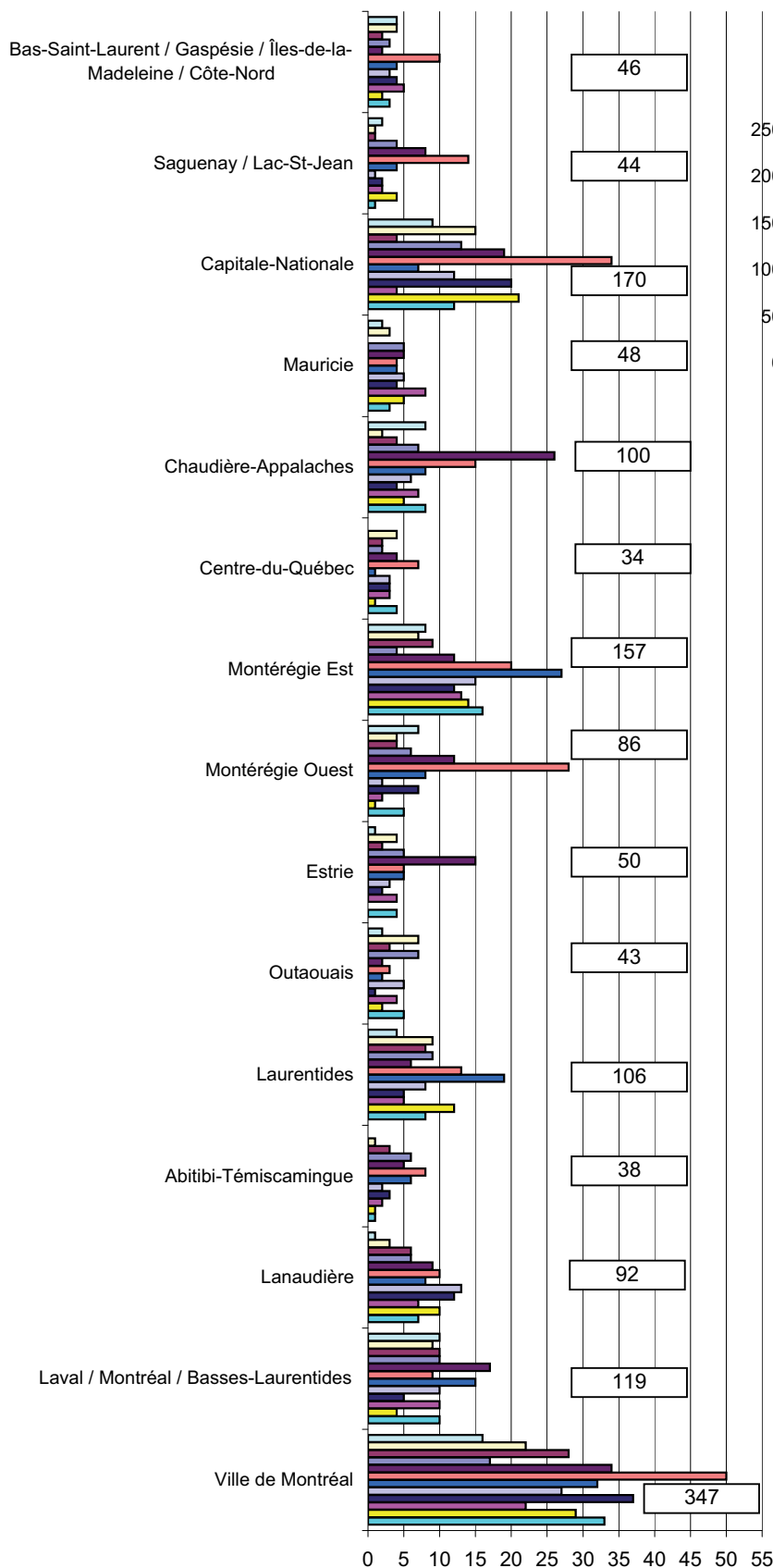
Ø Éclosion causée par Rotavirus

En juin 2008, la Direction régionale de santé publique du Bas-Saint-Laurent a enquêté sur une éclosion virale qui a affecté 17 des 35 participants à une activité. Les aliments consommés étaient entre autres du homard accompagné de salades (salade verte et salade de pommes de terre) et d'un dessert aux fruits (fraises-rhubarbe). L'enquête épidémiologique a démontré une forte relation entre l'apparition de la maladie et la consommation de salades. Les cultures de selles effectuées chez certaines personnes atteintes n'ont pas démontré la présence d'un agent bactérien. Aucune culture virale n'a toutefois été faite. Les symptômes ressentis par les personnes malades pourraient s'apparenter à une infection à rotavirus. Lors de l'enquête alimentaire, des restes de salade de pommes de terre ont été récupérés pour expertises virales et la présence de rotavirus a été décelée. Toutefois, aucune analyse virale n'a été faite sur des aliments de lots identiques ou similaires.

Est-ce que cet aliment a été contaminé par le manipulateur (une enquête a révélé qu'il a été malade le lendemain de la préparation) ou par un participant qui avait présenté des symptômes dans les jours précédant la fête? Selon des informations obtenues de l'exploitant, quelques personnes qui n'ont pas participé à l'activité, mais qui ont acheté le produit visé dans l'établissement auraient présenté des symptômes de gastroentérite.

C- Statistiques des toxi-infections alimentaires en 2008-2009

1. Nombre de déclarations par bureau régional du CQIASA ou Service d'inspection de la Ville de Montréal

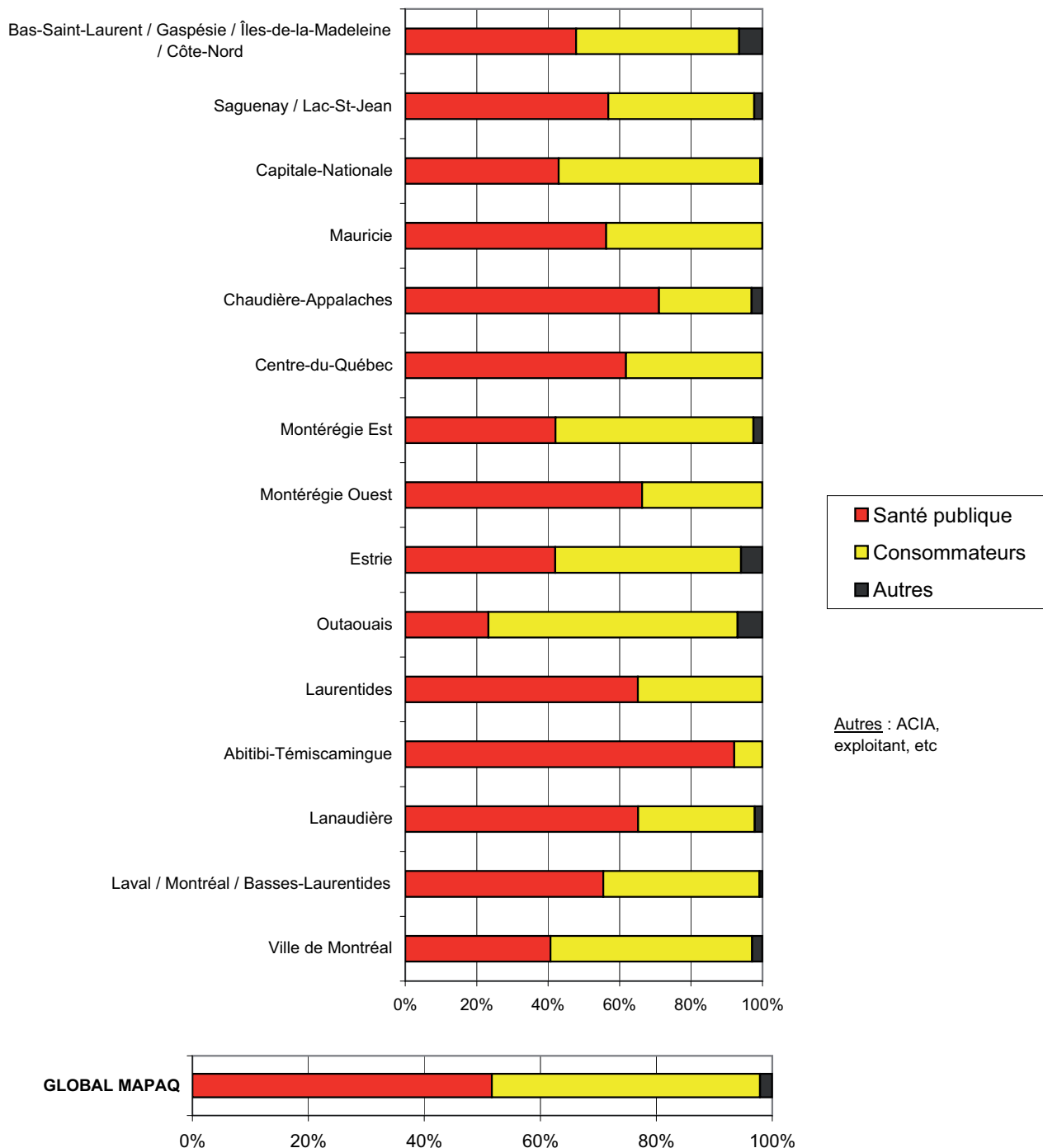


Constats :

En 2008-2009, la moyenne mensuelle des signalements de toxi-infections alimentaires est plus élevée que celle de 2007-2008 et se chiffre à 123 signalements. Les mois au cours desquels on a reçu un nombre de signalements supérieur à la moyenne mensuelle sont les suivants : septembre 2008 (231), août 2008 (176) et octobre 2008 (150).

La Ville de Montréal est intervenue dans 347 dossiers, suivie des directions régionales du CQIASA de la Capitale-Nationale (170), de la Montérégie Est (157), de Laval-Montréal-Basses Laurentides (119), des Laurentides (106) et de la Chaudière-Appalaches (100).

2. Provenance des déclarations par bureau régional du CQIASA ou Service d'inspection de la Ville de Montréal



Constats :

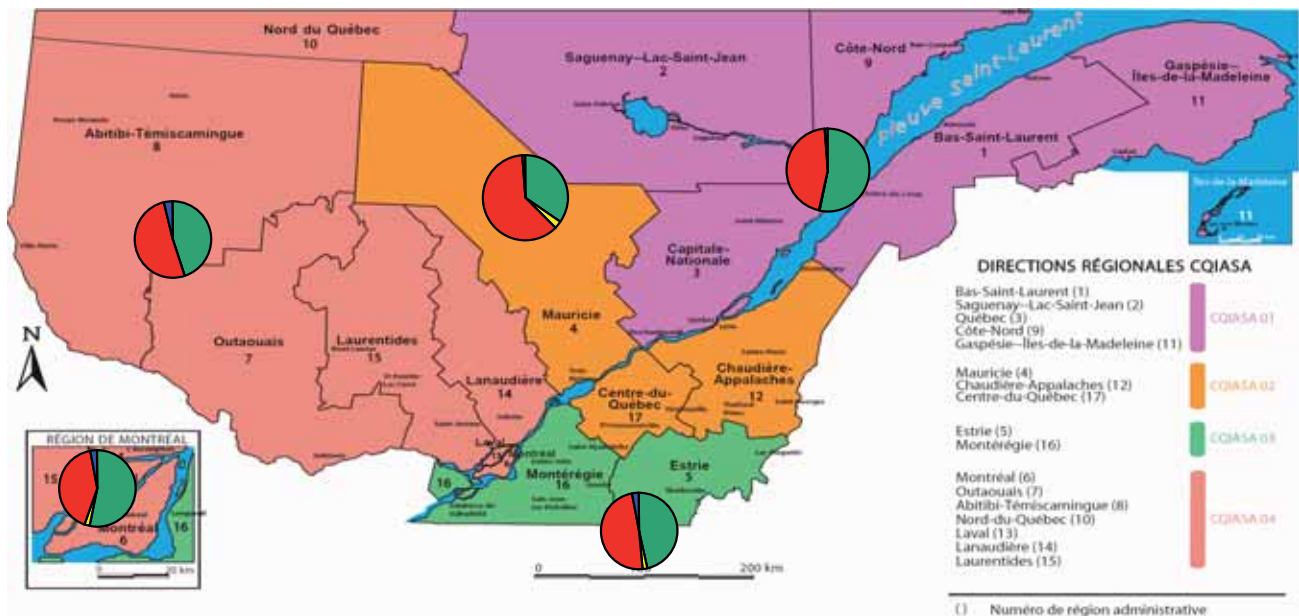
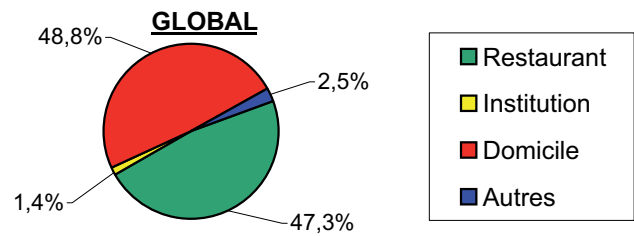
En tout, 51,7 % (765) des déclarations de toxi-infections alimentaires faites au MAPAQ proviennent du réseau de la santé publique, 46,3% (685), des consommateurs et 2,1 % (31), d'autres sources.

Pour les régions du Bas-Saint-Laurent–Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine–Côte-Nord, du Saguenay–Lac-Saint-Jean, de la Mauricie, de la Chaudière-Appalaches, du Centre-du-Québec, de la Montérégie Ouest, des Laurentides, de l'Abitibi-Témiscamingue, de Lanaudière, de Laval–Montréal–Basses Laurentides, les déclarations proviennent principalement du réseau de la santé publique. Dans les régions de la Capitale-Nationale, de la Montérégie Est, de l'Estrie et de l'Outaouais, ainsi que dans la Ville de Montréal, ce sont surtout les consommateurs qui communiquent avec les services d'inspection.

3. Lieux de consommation à l'origine des TIA

Institution : Centre d'accueil, hôpital, école, garderie, etc.

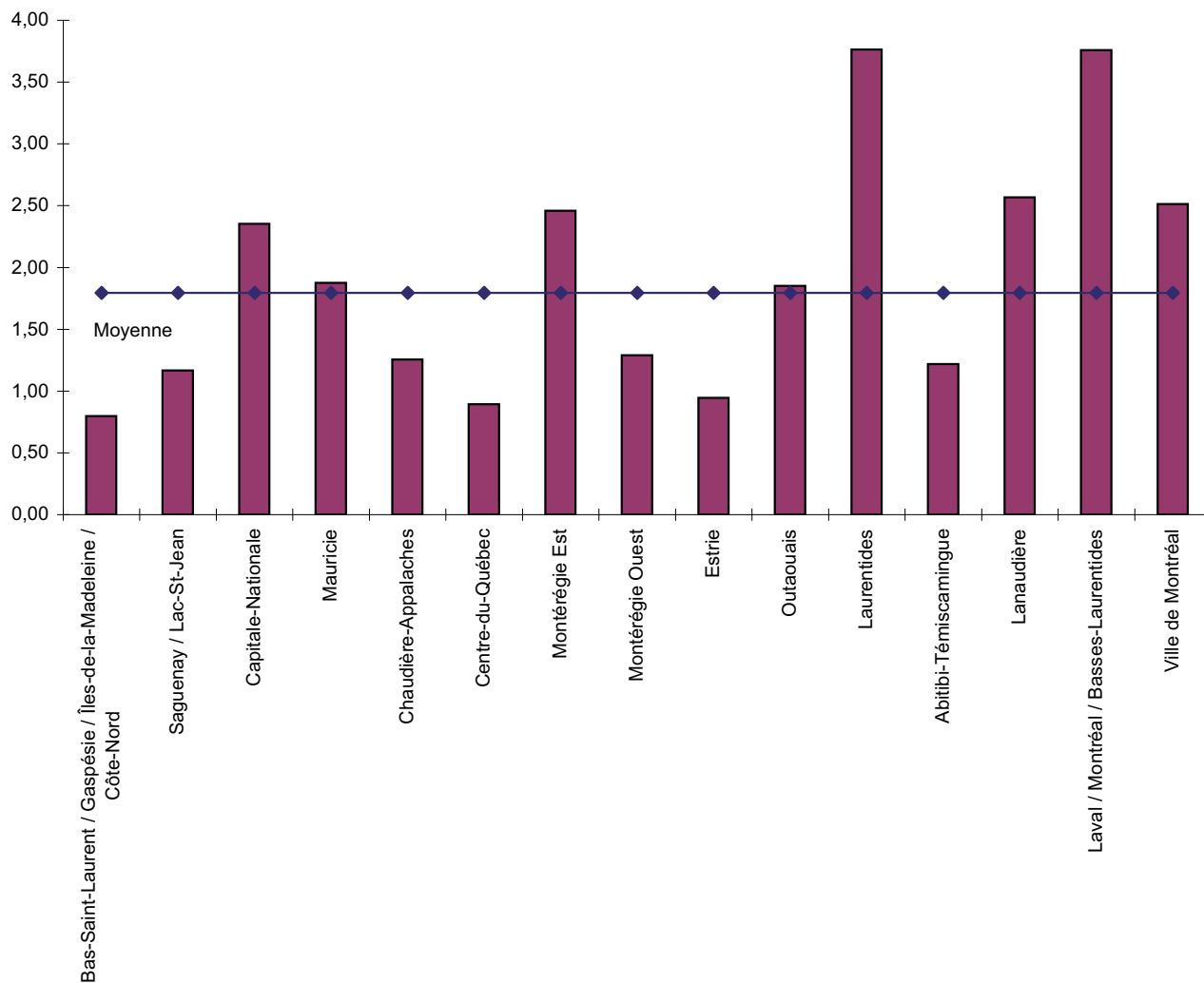
Autres : Cabane à sucre, camp de vacances, détaillant, etc.



Constat :

Parmi les toxi-infections alimentaires signalées au MAPAQ en 2008-2009, 48,8 % (723) sont survenues après la consommation d'aliments à la maison; dans 47,3 % (701) des signalements, les symptômes sont apparus à la suite d'un repas au restaurant, 2,5 % (37) dans d'autres catégories d'établissements et 1,4 % (20) dans des institutions.

4. Incidence du nombre d'épisodes de TIA signalés aux bureaux régionaux des CQIASA et au Service d'inspection de la Ville de Montréal par rapport au nombre d'établissements



Incidence:
$$\frac{\text{Nombre d'épisodes provenant de la région} \times 100}{\text{Nombre d'établissements dans la région ou ville sous-entente}}$$

NOTE :

Région 1 : Bas-Saint-Laurent–Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine–Côte-Nord–Saguenay–Lac Saint-Jean–Capitale-Nationale

Région 2 : Mauricie– Chaudière-Appalaches–Centre-du-Québec

Région 3 : Montréal–Estrie

Région 4 : Outaouais–Laurentides–Abitibi-Témiscamingue–Nord-du-Québec–Laval–Montréal–Lanaudière

Constats :

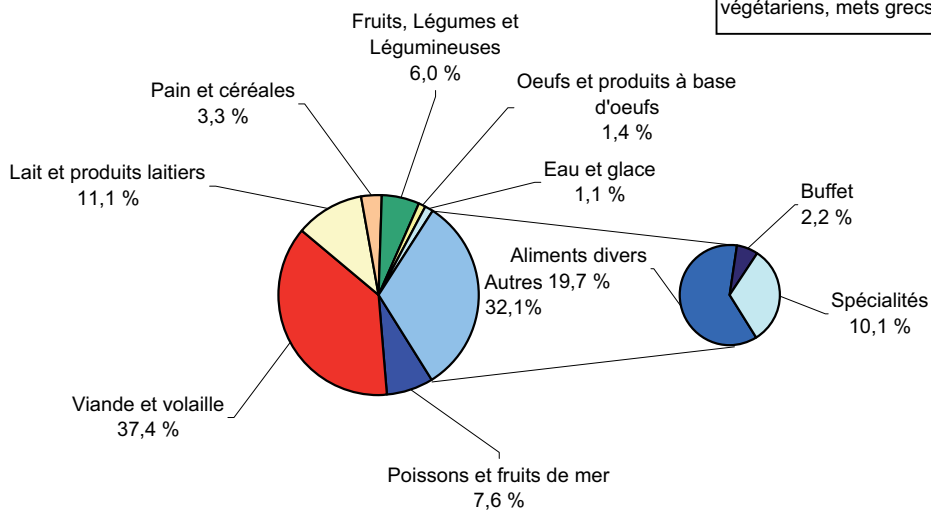
En 2008-2009, les régions qui ont enregistré le plus grand nombre de déclarations de toxi-infections alimentaires (nombre au-dessus de la moyenne régionale) sont, par ordre décroissant : Laval–Montréal–Basses Laurentides et Laurentides, Lanaudière, la Ville de Montréal, Montréal Est, la Capitale-Nationale, la Mauricie et l'Outaouais.

Les statistiques des regroupements régionaux démontrent que pour un nombre d'établissements comparables, l'incidence des toxi-infections alimentaires est plus élevée dans la région de l'Outaouais–Laurentides–Abitibi-Témiscamingue–Nord-du-Québec–Laval–Montréal–Lanaudière, avec un ratio de 2,65. Elle est suivie de la ville de Montréal (ratio de 2,51), de la Montréal–Estrie (ratio de 1,64), du Bas-Saint-Laurent–Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine–Côte-Nord–Saguenay–Lac-Saint-Jean–Capitale-Nationale (ratio de 1,52) et finalement, de la Mauricie–Chaudière-Appalaches–Centre-du-Québec (ratio de 1,26).

5. Répartition des groupes d'aliments suspects

Aliments divers : chocolat, boissons gazeuses, miel, sirop d'érable, croustilles, etc.

Spécialités : pizza, sous-marin, mets chinois, mets vietnamiens, mets végétariens, mets grecs, mets italiens, etc.



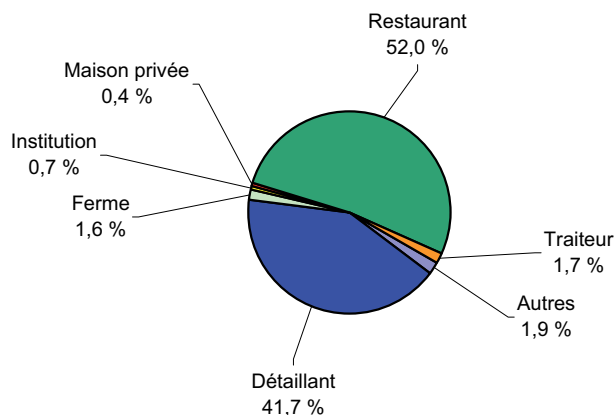
Constat :

Le groupe alimentaire « Viandes et volailles » a été le plus souvent visé par les déclarations de toxi-infections alimentaires (37,4 %). Toutefois, compte tenu des éclosions qui ont eu lieu en 2008-2009, une augmentation importante des toxi-infections dues à des aliments du groupe « Lait et produits laitiers » a été observée.

6. Provenance des aliments par catégorie d'établissements alimentaires impliqués dans les épisodes de TIA

Institution : Foyer, centre d'accueil, école, etc.

Autres : Autocueillette, chasse, itinérant, etc.



Constat :

La plupart des aliments en cause dans les 1 481 déclarations ont été consommés dans des restaurants (52 %) ou achetés chez des détaillants (41,7 %).

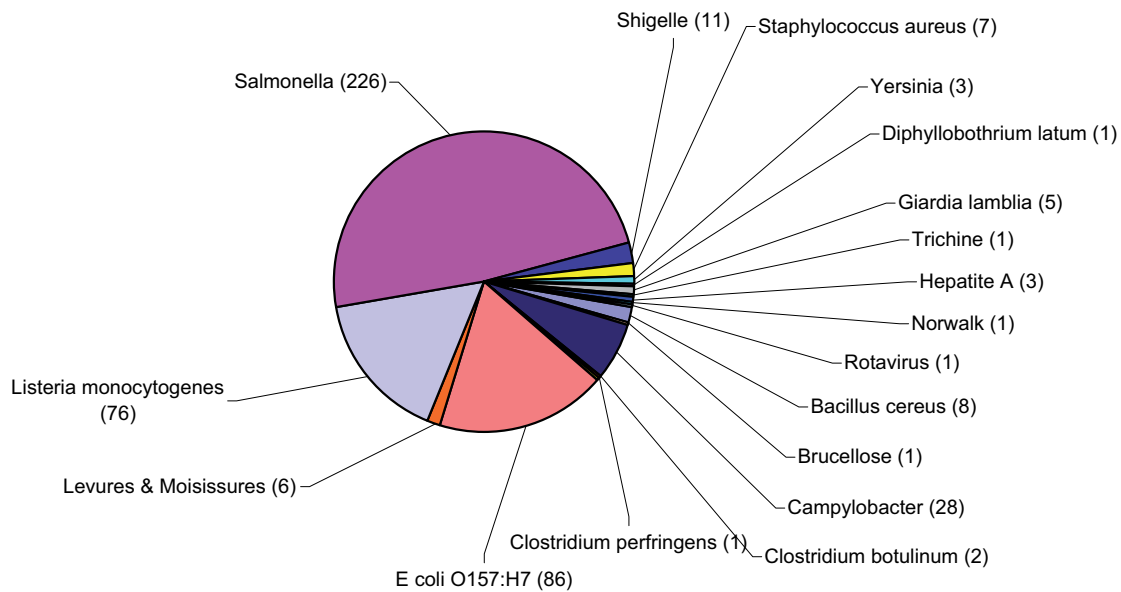
7. Recherche des causes de toxi-infections alimentaires

Nombre de déclarations : 1 481

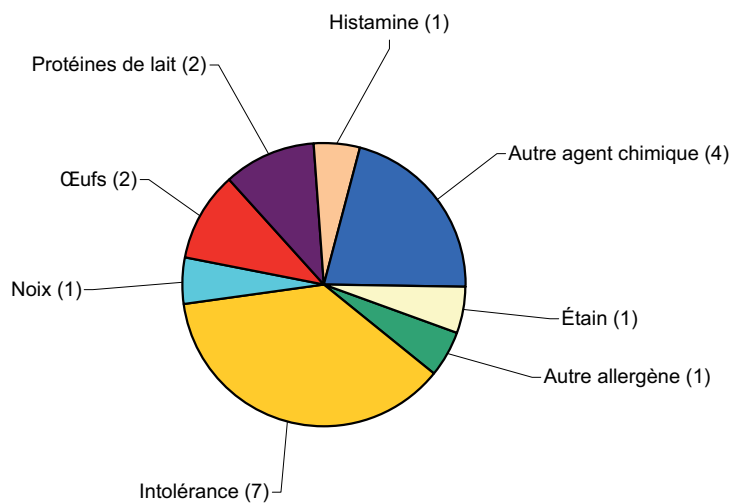
A. Confirmées 33,5 % (496)

Étiologie confirmée par un diagnostic médical, un isolement de la souche dans les aliments ou une enquête épidémiologique

Microbiologique : 94,2 %



Chimique : 5,8 %

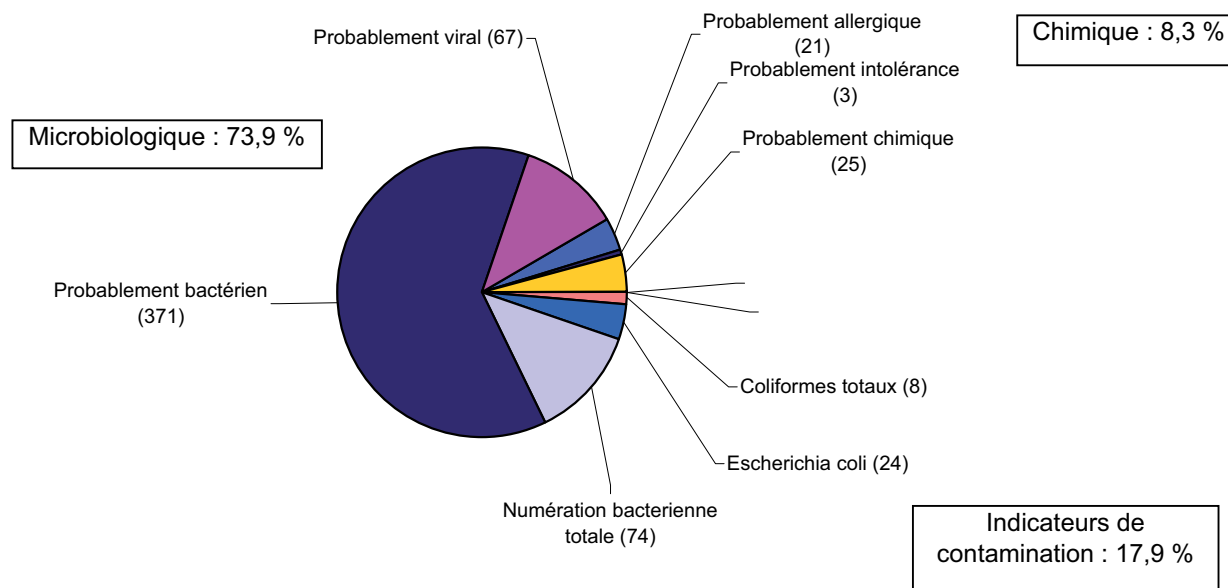


7. Recherche des causes de toxi-infections alimentaires (suite)

Nombre de déclarations : 1 481

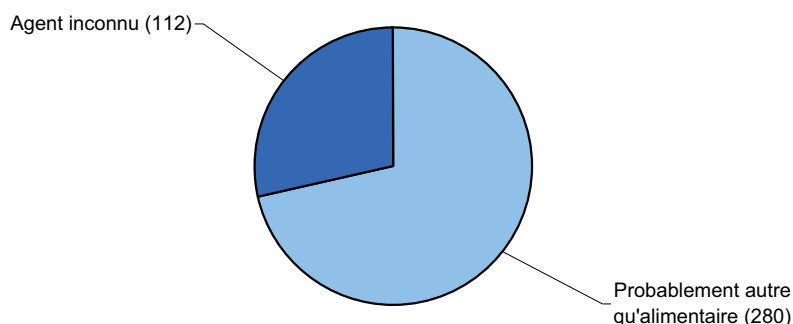
B. Probables 40,0 % (593)

Étiologie non confirmée mais ayant un lien avec les aliments



C. Autres 26,5 % (392)

Étiologie dont aucun lien avec les aliments n'a été démontré



Constats :

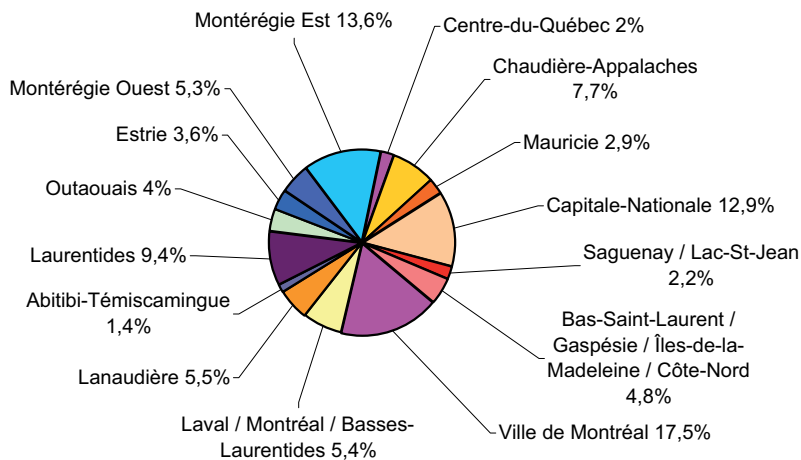
Les agents pathogènes qui ont été le plus souvent à l'origine des signalements en 2008-2009 sont les salmonelles, *Escherichia coli* O157:H7 et *Listeria monocytogenes*.

Pour 33,5 % des signalements, une toxi-infection alimentaire a été confirmée par un diagnostic médical, par l'isolement de l'agent causal dans les aliments ou par une enquête épidémiologique. Dans 26,5 % des cas, aucun lien avec l'alimentation n'a été établi. Pour 92,8 % des toxi-infections alimentaires confirmées ou probables, l'origine est microbiologique; cette proportion est comparable aux résultats des années antérieures. De plus, comme par les années passées, la majorité des toxi-infections alimentaires d'origine chimique ont été causées par des allergènes ou par des substances associées à des intolérances.

8. Répartition du nombre de personnes malades par bureau régional du CQIASA et

Service d'inspection de la Ville de Montréal

Total : 3 565 personnes malades



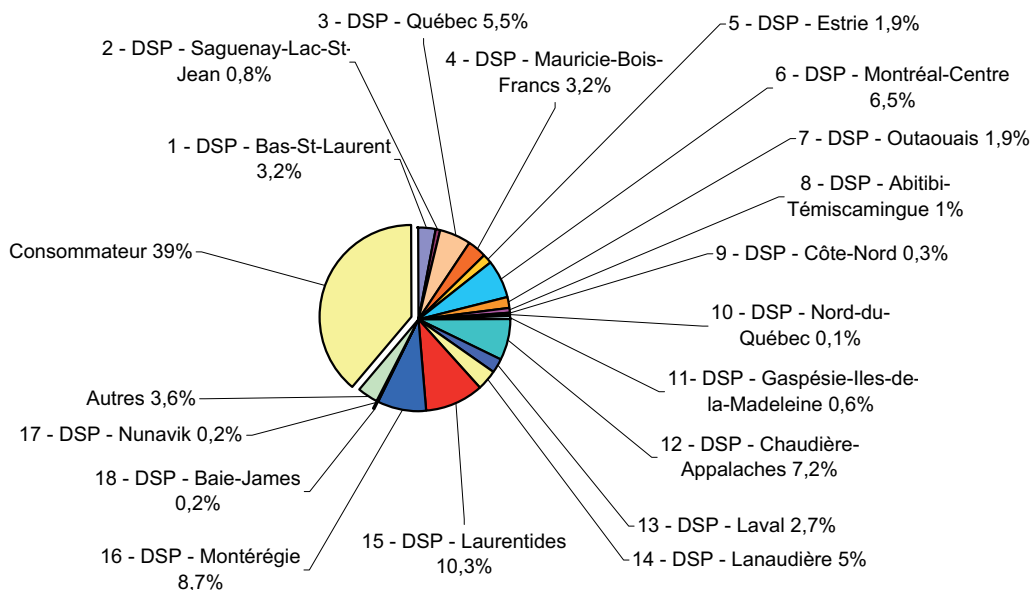
Constats :

En 2008-2009, les signalements de toxi-infections reçus au MAPAQ concernaient notamment 3 565 personnes présentant des symptômes de gastroentérite liés à la consommation d'aliments.

La Ville de Montréal et les bureaux régionaux du CQIASA de la Montérégie-Est et de la Capitale-Nationale ont enregistré le plus grand nombre de cas rapportés, soit respectivement 623, 486 et 461 cas.

9. Répartition des personnes malades selon la provenance de la déclaration

Total : 3 565 personnes malades



Constats :

En 2008-2009, 3 565 personnes présentant des symptômes de gastroentérite possiblement liés à la consommation d'aliments ont été signalés au MAPAQ. Parmi ces signalements, 39 % provenaient directement des consommateurs. Outre les directions régionales de santé publique du Nord-du-Québec, de la Côte-Nord, du Nunavik et de la Baie-James, de la Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine et du Saguenay-Lac-Saint-Jean, celles ayant rapporté le moins de déclarations de cas sont l'Abitibi-Témiscamingue, l'Outaouais et l'Estrie. Les directions de santé publique qui ont reçu le plus de signalements sont celles des Laurentides, de la Montérégie, de la Chaudière-Appalaches et de Montréal.

10. Répartition du nombre de personnes malades en fonction des épisodes

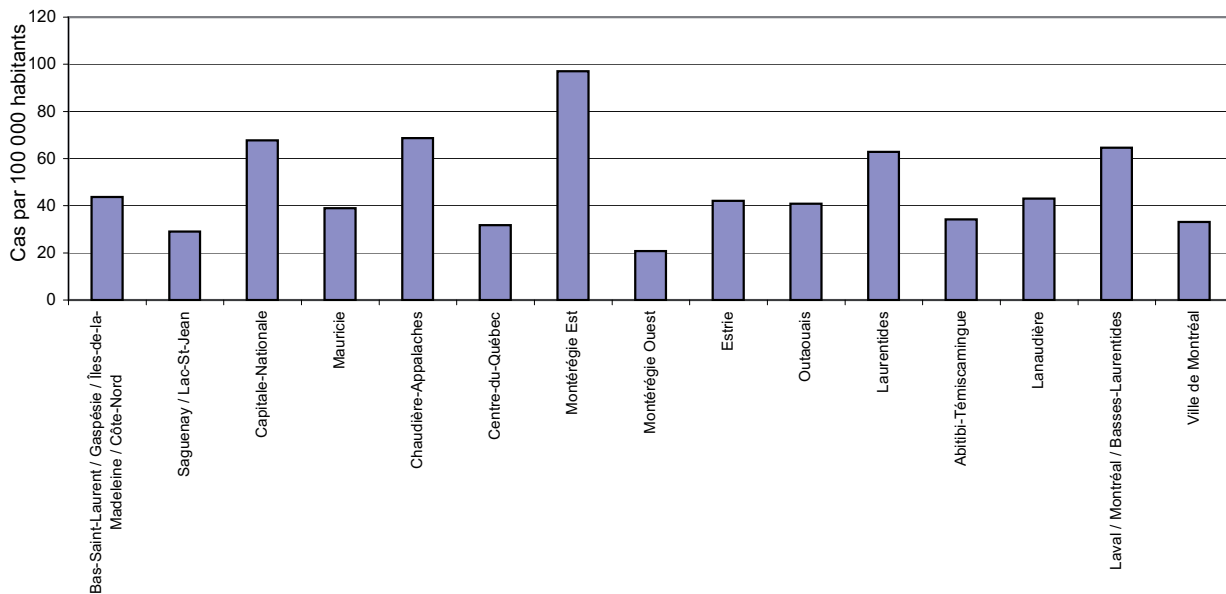
N : 1 321 épisodes

<u>Nombre de personnes malades</u>	<u>Fréquence</u>	<u>Consultation médicale</u>	
1	736	311	(68,5%)
2-5	494	93	(20,5%)
6-10	53	20	(4,4%)
11-20	18	16	(3,5%)
>20	20	14	(3,1%)

Constats :

Pour 34,4 % des 1 321 signalements de toxi-infections alimentaires, les personnes malades avaient consulté un professionnel de la santé (médecin avec ou sans hospitalisation, Info-Santé). Une proportion de 23,5 % (311 sur 1 321) des cas isolés avaient eu une consultation médicale.

11. Incidence du nombre de personnes malades signalées en fonction de la population



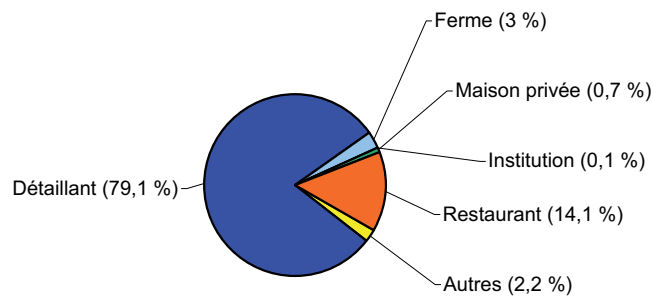
Source des données de la population : Institut de la statistique du Québec (2008)

Constat :

Selon les renseignements rapportés au MAPAQ, en moyenne 46 personnes par 100 000 habitants ont présenté des symptômes de gastroentérite liés à une toxi-infection alimentaire au cours de 2008-2009.

12. Provenance des aliments consommés au domicile

N : 723 domiciles



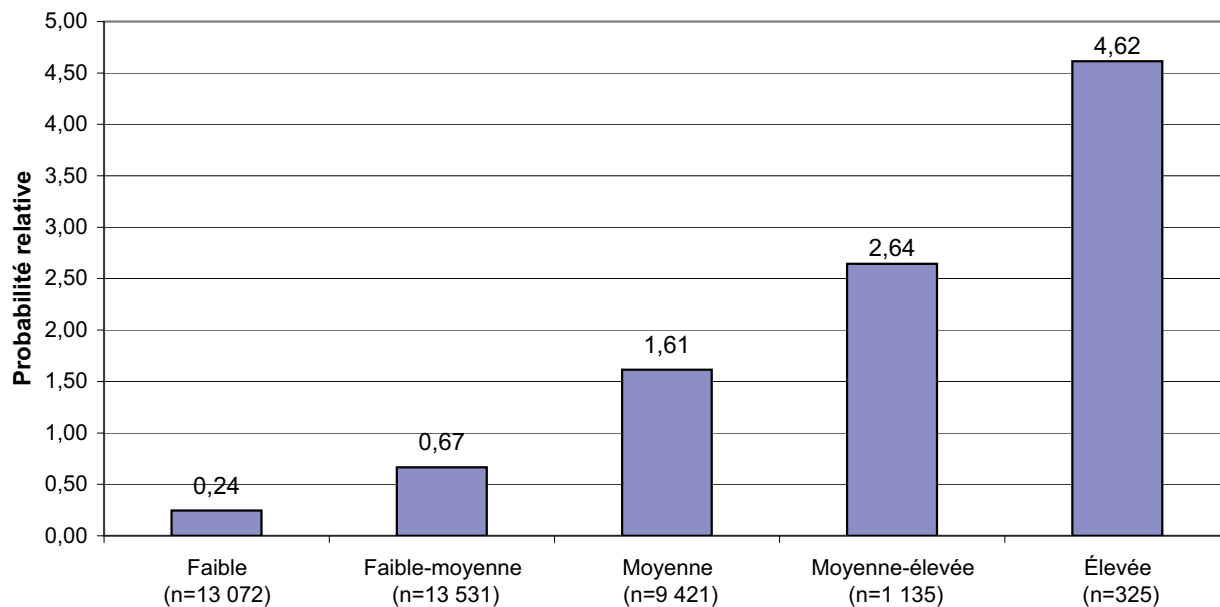
Constat :

Parmi les toxi-infections alimentaires survenues à domicile, 79,1 % étaient dues à des aliments achetés chez un détaillant.

13. Probabilité relative de l'implication d'établissements dans les TIA

N : 37 484 établissements (excluant les établissements de la ville de Montréal)

Charge de risque précédant la déclaration de TIA

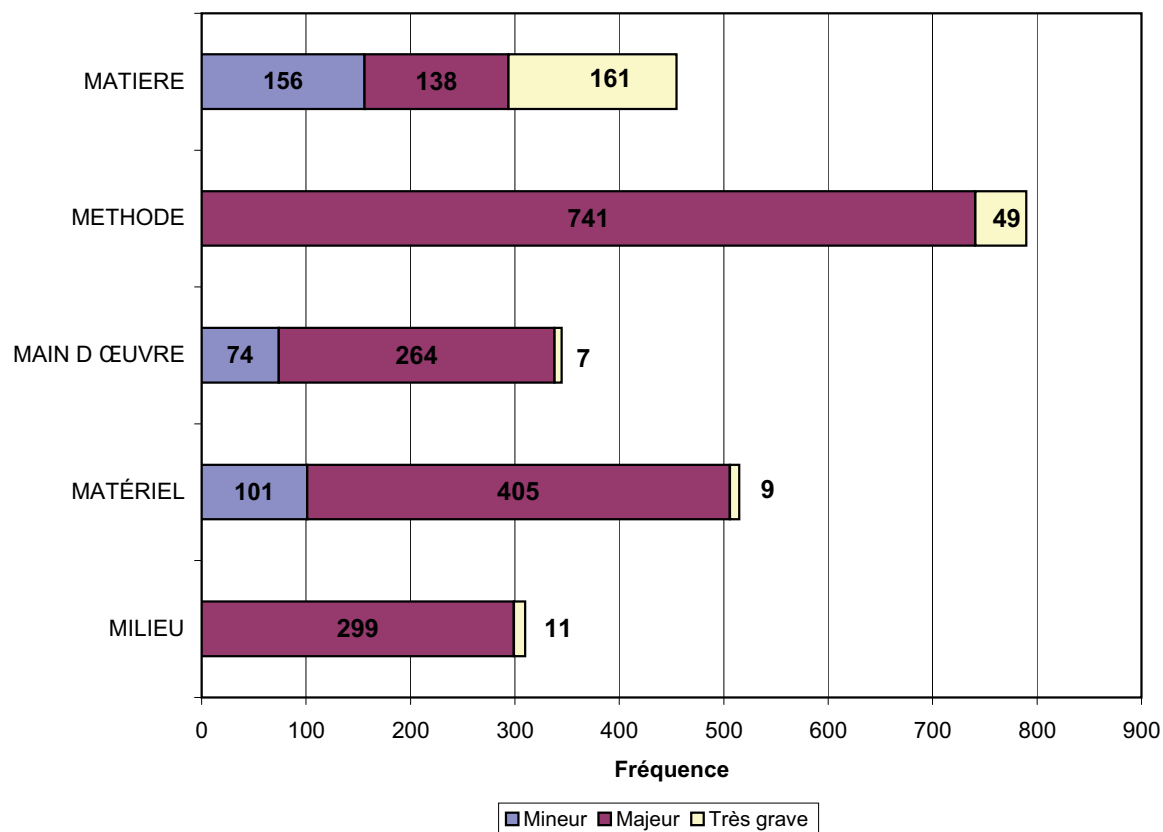


$$P : \frac{\text{nombre d'établissements impliqués}}{\text{nombre total d'établissements du même niveau de risque}}$$

Constat :

Les données recueillies au cours de l'année 2008-2009 démontrent qu'il était dix-neuf fois plus risqué d'aller prendre un repas ou d'acheter des aliments dans un établissement à risque élevé que dans un établissement à faible risque.

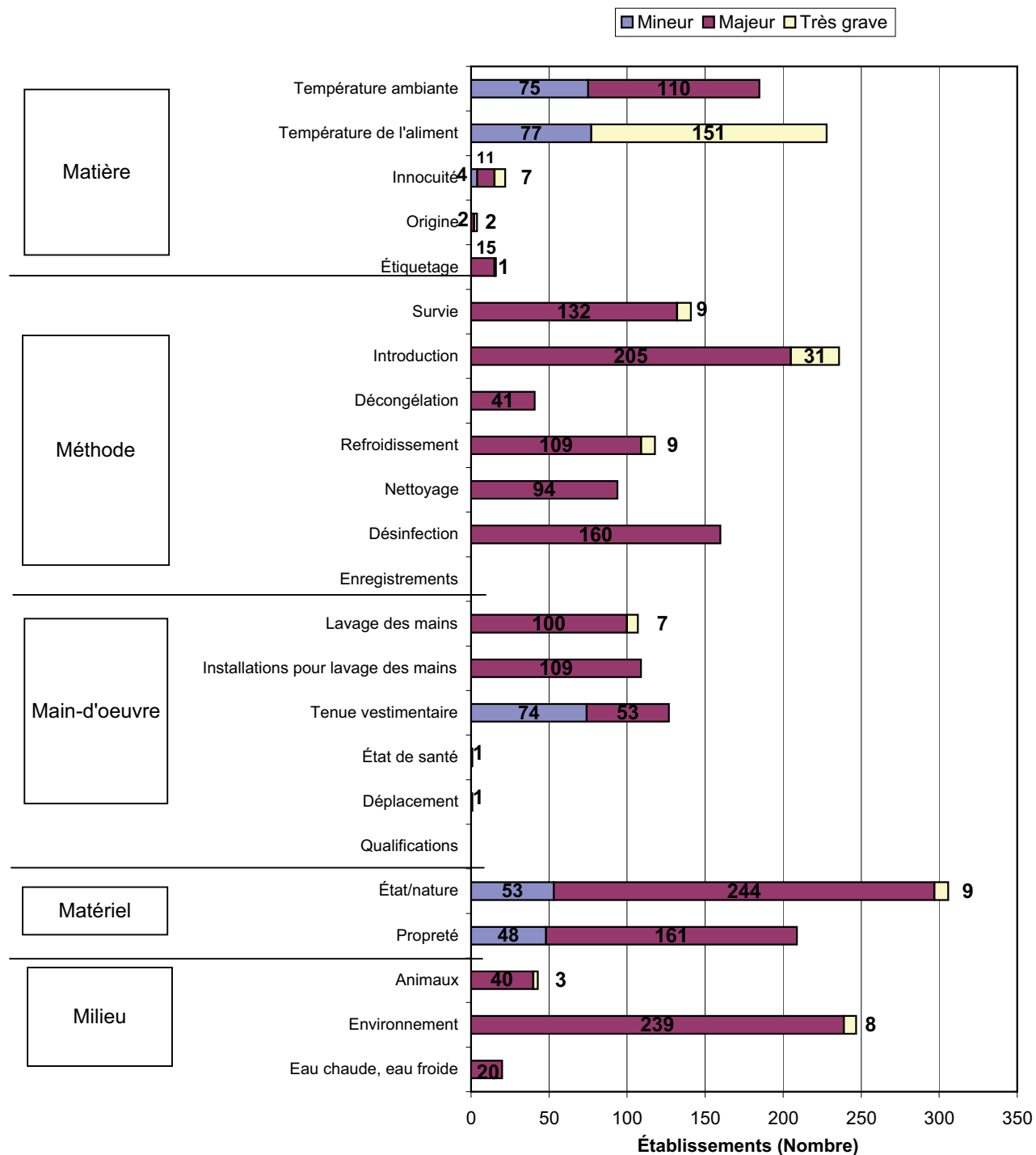
14. Répartition des lacunes en fonction des 5 M à la suite d'inspections dans le cadre des TIA



Constats :

En 2008-2009, presque le tiers (32,7 %) des lacunes observées au cours des inspections relatives à des toxi-infections alimentaires et basées sur l'évaluation du risque concernaient la méthode de préparation des aliments. Les autres lacunes avaient trait au matériel (21 %), à la matière (18,8 %), à la main-d'œuvre (14,3 %) et au milieu (12,8 %). On note que 9,8 % de toutes les observations révélaient des lacunes très graves qui ont donné lieu à des interventions prioritaires.

15. Principales lacunes observées dans les établissements alimentaires lors des inspections TIA

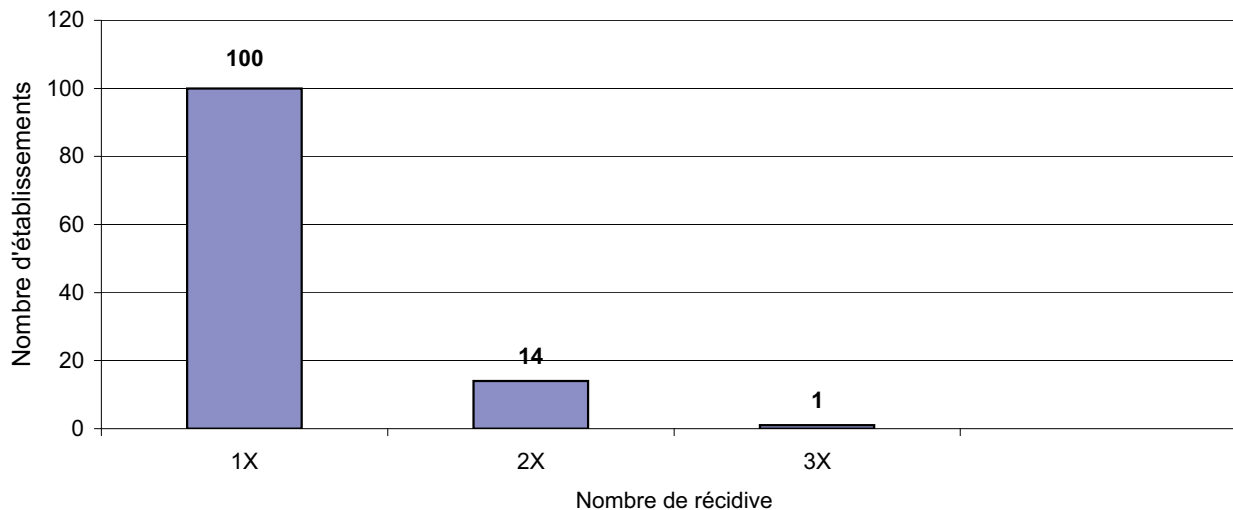


Constats :

À l'occasion des visites d'inspection relatives à des toxi-infections alimentaires, les lacunes qualifiées de « très graves » se rapportaient aux facteurs suivants, par ordre décroissant d'importance : la température des aliments, l'introduction d'agents pathogènes, la survie d'agents pathogènes, l'état ou la nature du matériel, le refroidissement, l'environnement, l'innocuité des produits, le lavage des mains, les animaux, l'origine des produits et l'étiquetage.

16. Profil de récurrence des établissements alimentaires inspectés

Domiciles non compris

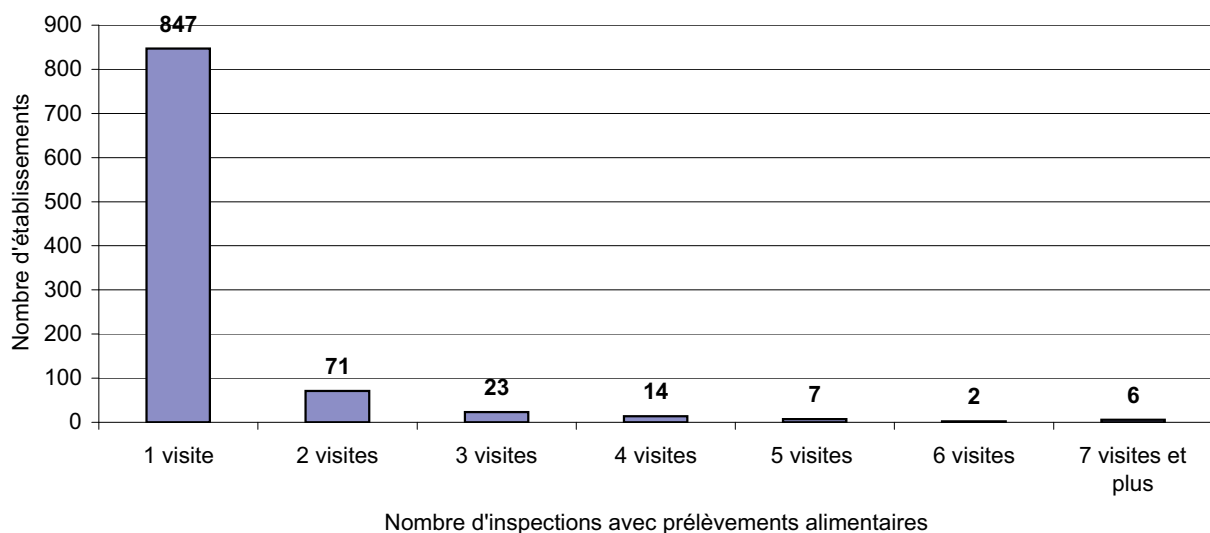


Constats :

Les déclarations de toxi-infections alimentaires ont touché 4,2 % des établissements alimentaires du Québec. Parmi ceux-ci, 7,3 % ont été impliqués dans plus d'un épisode au cours de l'année.

17. Profil d'inspection avec prélèvements des établissements alimentaires

Total : 1 095 établissements



Note : Le graphique n'inclut pas les visites au domicile des consommateurs et les établissements inspectés par la Ville de Montréal

Constat :

Parmi les établissements alimentaires québécois concernés par une éclosion de toxi-infection alimentaire, 15,1 % ont dû faire l'objet de plus de deux inspections accompagnées de prélèvements alimentaires avant que leur situation soit régularisée.

D- Coût estimé des toxi-infections alimentaires pour la période du 1^{er} avril 2008 au 31 mars 2009

Coût estimé de l'inspection :	2 807 976 \$
1 481 déclarations	

Coût estimé des analyses de laboratoire :	1 481 522 \$
21 051 paramètres analytiques	

Estimation MAPAQ:	4 289 498 \$
--------------------------	---------------------

Note

Les coûts estimés englobent tous les coûts directs et indirects pouvant être associés aux déclarations de toxi-infections alimentaires.

E- Conclusion

En matière de toxi-infections alimentaires, les interventions des services d'inspection des aliments au Québec ont été plus fréquentes en 2008-2009 qu'au cours des années antérieures.

En 2008-2009, le MAPAQ a reçu 31,5 % plus de signalements que la moyenne des 5 dernières années, évaluée à 1 014 déclarations. Par ailleurs, on a observé une augmentation de 11,3 % du nombre de personnes malades signalé comparativement à la moyenne des 5 dernières années, c'est-à-dire 3 143 personnes malades. Selon l'Organisation mondiale de la santé (OMS), une personne sur trois est victime d'une maladie d'origine alimentaire chaque année dans les pays industrialisés. De plus, la littérature rapporte que le nombre de signalements faits annuellement par les organismes de surveillance représente moins de 5 % de la réalité.

Évolution des toxi-infections alimentaires signalées au MAPAQ au cours des dernières années

Années	Éclosions (nombre)	Déclarations (nombre)	Personnes malades (cas)
2003-2004 ¹	958	988	2 898
2004-2005 ²	1 024	1 091	4 108
2005-2006 ³	828	890	2 486
2006-2007 ⁴	936	1 029	3 582
2007-2008 ⁵	1 012	1 073	2 663
2008-2009	1 321	1 481	3 565

1. Bilan annuel – Toxi-infections alimentaires et plaintes avec prélèvements alimentaires – 1^{er} avril 2003 au 31 mars 2004

2. Bilan annuel – Toxi-infections alimentaires et plaintes avec prélèvements alimentaires – 1^{er} avril 2004 au 31 mars 2005

3. Bilan annuel – Toxi-infections alimentaires et plaintes avec prélèvements alimentaires – 1^{er} avril 2005 au 31 mars 2006

4. Bilan annuel – Toxi-infections alimentaires et plaintes avec prélèvements alimentaires – 1^{er} avril 2006 au 31 mars 2007

5. Bilan annuel – Toxi-infections alimentaires – 1^{er} avril 2007 au 31 mars 2008

En 2008-2009, un peu plus d'une déclaration sur dix (1,6 %) concernait plus de vingt personnes malades, soit une diminution de 33 % par rapport à la moyenne des cinq dernières années, établie à 2,4 %.

Évolution des éclosions signalées au MAPAQ (impliquant 20 personnes et plus) en fonction des années

Années	Entre 20 et 25 personnes malades	Entre 26 et 50 personnes malades	Entre 51 et 100 personnes malades	Plus de 101 personnes malades (nombre)	Total des cas
2003-2004	6	8	3	1 (152)	18
2004-2005	12	21	6	1 (250)	40
2005-2006	6	5	2	1 (240)	14
2006-2007	13	15	1	2 (166 et 416)	31
2007-2008	9	5	3	—	17
2008-2009	7	12	4	1 (128)	24

D'année en année, de nombreux facteurs indépendants des interventions du CQIASA expliquent les fluctuations observées, notamment les programmes de surveillance de la santé publique, les agents pathogènes à l'origine des toxi-infections alimentaires (*Listeria*, salmonelles, virus, *Escherichia coli* O157:H7), les méthodes d'investigation et la diversité des aliments offerts sur le marché.

En 2008-2009, à la suite de problèmes de santé publique, deux programmes analytiques ont été ajoutés, en cours d'année, aux activités annuelles du CQIASA. Un programme a été mis en place pour vérifier la présence de gluten dans les aliments portant la mention « Gluten free »; un autre programme visait à vérifier la présence de salmonelles dans les laitues.

La poursuite des interventions du MAPAQ et de tous les partenaires concernés par l'alimentation demeure prioritaire afin d'assurer l'innocuité et la qualité des aliments vendus aux consommateurs. D'une part, ces actions conjointes permettent de sensibiliser la population à l'importance d'adopter de bonnes pratiques et, par conséquent, de diminuer les risques de toxi-infections alimentaires. D'autre part, elles ont comme résultat de responsabiliser les exploitants pour qu'ils contribuent activement à éviter que des produits offerts dans leur établissement soient à l'origine de toxi-infections alimentaires, en particulier à cause de manipulateurs d'aliments malades, de règles d'hygiène déficientes ou d'une contamination croisée des aliments servis aux clients.

