

Bilan annuel  
Toxi-infections alimentaires  
et  
Plaintes requérant des prélèvements  
alimentaires  
1<sup>er</sup> avril 2006 au 31 mars 2007

Centre québécois  
d'inspection des aliments  
et de santé animale





Bilan annuel  
Toxi-infections alimentaires  
et  
Plaintes requérant des prélèvements  
alimentaires  
1<sup>er</sup> avril 2006 au 31 mars 2007

Centre québécois  
d'inspection des aliments  
et de santé animale

Direction du laboratoire  
d'expertises et d'analyses  
alimentaires

MAI 2007

**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  
Jean Trottier, B.Sc. microbiologiste, coordonnateur aux plaintes  
Direction du laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires (DLEAA)

**Collaboration**

Marie-France Delisle, adjointe à la coordination provinciale aux toxi-infections alimentaires / DLEAA  
Gaétan Lamontagne, analyste / DLEAA  
Ginette Laperrière, analyste / DLEAA  
Vincent Marquis, analyste / DLEAA  
Dominique Gauthier, analyste / DLEAA  
Christine Barthe, analyste, chef de service par intérim / DLEAA  
Françoise Desroches, conseillère technique / Inspection des aliments / Ville de Montréal  
Christine Vézina, chef de division / Inspection des aliments / Ville de Montréal  
Mirta Mantzavrakos, conseillère technique / Inspection des aliments / Ville de Montréal  
Pierrette Cardinal, chef 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**

Hélène Morissette, agente de secrétariat / DLEAA  
Andrée Paré, agente de bureau / DLEAA  
Christine Roussel-Roy, agente de bureau / DLEAA

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), agence gouvernementale du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), publie son neuvième bilan annuel des interventions du personnel du CQIASA et de la Ville de Montréal relatives aux toxi-infections alimentaires et aux plaintes requérant des prélèvements alimentaires.

Comme par les années passées, le bilan expose la situation en ce qui concerne les cas de toxi-infections alimentaires ainsi que les plaintes pour la période du 1<sup>er</sup> avril 2006 au 31 mars 2007 : faits saillants, dossiers d'impact, statistiques, estimations des coûts des interventions y sont présentés.

Dans le contexte de la mission de protection de santé publique du CQIASA, toute intervention en lien avec une déclaration relative à la santé de la population se fait dans les 24 heures suivant sa réception.

## **Remerciements**

Un rapport de cette envergure ne serait pas possible sans l'apport de nombreuses personnes.

Nous adressons des remerciements particuliers à tout le personnel du CQIASA (Direction de l'inspection et des services régionaux, Direction du laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires (DLEAA), Institut national de santé animale) et des services d'inspection et de laboratoire de la Ville de Montréal, aux intervenants du réseau de santé publique (directions régionales de santé publique, Laboratoire de santé publique du Québec, 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 pour traiter les plaintes, nous tenons de plus à remercier, pour leur précieuse collaboration, le Laboratoire d'expertise en pathologie animale et le Laboratoire de diagnostic en phytoprotection du MAPAQ ainsi que le laboratoire du Centre d'expertise en analyses environnementales du Québec du ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs.

## **Lien Internet**

Depuis quatre ans, le bilan annuel des interventions du MAPAQ en matière de toxi-infections alimentaires et de plaintes requérant des prélèvements alimentaires est disponible sur le site du Ministère à l'adresse suivante : [www.mapaq.gouv.qc.ca](http://www.mapaq.gouv.qc.ca).

Onglet : « Consommation des aliments »

Sous-section : « Toxi-infections »

Rubrique : « Bilan »



**Table des matières**  
**Toxi-infections alimentaires et plaintes**

Bilan des toxi-infections alimentaires (TIA)	7
Bilan des plaintes requérant des prélèvements alimentaires (PPA)	31



**Bilan annuel**

**Toxi-infections alimentaires**

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

1<sup>er</sup> avril 2006 au 31 mars 2007

1 029 déclarations (3 582 personnes malades)



## Table des matières Toxi-infections alimentaires (TIA)

<b>A- Faits saillants 2006-2007 relatifs aux toxi-infections alimentaires</b>	11
<b>B- Poussées épidémiques en 2006-2007</b>	12
<b>C- Statistiques des toxi-infections alimentaires en 2006-2007</b>	15
1. Nombre de déclarations par bureau régional du CQIASA ou Service d'inspection de la Ville de Montréal	15
2. Provenance des déclarations par bureau régional du CQIASA ou Service d'inspection de la Ville de Montréal	16
3. Lieux de consommation à l'origine des TIA	17
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	18
5. Répartition des groupes d'aliments suspects	19
6. Provenance des aliments par catégorie d'établissements alimentaires impliqués dans les épisodes de TIA	19
7. Recherche des causes de toxi-infections alimentaires	20
8. Répartition du nombre de personnes malades par bureau régional du CQIASA et Service d'inspection de la Ville de Montréal	22
9. Répartition des personnes malades selon la provenance de la déclaration	22
10. Répartition du nombre de personnes malades en fonction des épisodes	23
11. Incidence du nombre de personnes malades signalées en fonction de la population	23
12. Provenance des aliments consommés au domicile	24
13. Probabilité relative de l'implication d'établissements dans les TIA	24
14. Répartition des lacunes en fonction des 5 M à la suite d'inspections dans le cadre des TIA	25
15. Principales lacunes observées dans les établissements alimentaires lors des inspections TIA	26
16. Profil de récurrence des établissements alimentaires inspectés	27
17. Profil d'inspection avec prélèvements des établissements alimentaires	27
<b>D- Coût estimé des toxi-infections alimentaires pour la période du 1<sup>er</sup> avril 2006 au 31 mars 2007</b>	28
<b>E- Conclusion</b>	29
<b>F- Recommandations</b>	30

*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.*



## **A- Faits saillants 2006-2007 relatifs aux toxi-infections alimentaires**

Pendant la période du 1<sup>er</sup> avril 2006 au 31 mars 2007, 936 épisodes se rapportant à 1 029 déclarations de toxi-infections alimentaires (y compris les 34 dossiers d'allergie) et touchant 3 582 personnes malades ont été signalés au MAPAQ. De plus, les directions régionales du CQIASA et le Service d'inspection de la Ville de Montréal sont intervenus de façon préventive dans 64 dossiers concernant en majorité des vérifications d'établissements. Ces derniers étaient aux prises avec des cas probables de gastroentérite virale transmise de personne à personne et pouvant contaminer les aliments.

Les principaux faits saillants relatifs aux toxi-infections alimentaires pendant cette période sont décrits ci-après.

Les déclarations de toxi-infections alimentaires ont touché 2,4 % des établissements alimentaires du Québec. Parmi ceux-ci, 6,8 % ont été impliqués dans plus d'un épisode au cours de l'année. Parmi les établissements alimentaires du Québec concernés par un épisode de toxi-infection alimentaire, 11,8 % nécessiteront plus de deux inspections accompagnées de prélèvements alimentaires avant que leur situation ne soit régularisée.

Globalement, parmi les toxi-infections alimentaires signalées au MAPAQ en 2006-2007, 47,9 % (493) sont survenues après la consommation d'aliments dans des restaurants; 46,6 % (479) ont eu lieu à domicile; 3,6 % (37), dans les autres catégories d'établissements et 1,9 % (20), dans des institutions.

Parmi les déclarations de toxi-infections alimentaires survenues à domicile, 67,6 % concernent des aliments qui provenaient d'un détaillant. La majorité de ces aliments nécessitaient donc une préparation et une manipulation de la part du consommateur ou de la consommatrice.

Encore cette année, le groupe alimentaire « Viandes et volailles » a été le plus souvent visé par les déclarations de toxi-infections alimentaires (35,7 %). Globalement, les aliments en cause pour les 1 029 déclarations proviennent principalement des restaurants (55 %) et des détaillants (34,8 %).

Les agents pathogènes le plus souvent signalés, en 2006-2007, ont été les *E. coli* O157:H7, salmonelles et *Campylobacter*. De plus, une augmentation de cas associés aux staphylocoques et à *Norovirus* a été remarquée. Dans l'ensemble, 26,3 % des déclarations de toxi-infections alimentaires ont été confirmées par un diagnostic médical, un isolement de l'agent causal dans les aliments ou une enquête épidémiologique, alors que dans 22,7 % des cas, aucun lien n'a été établi avec l'alimentation. Pour 92,7 % des toxi-infections alimentaires confirmées ou probables, l'origine est microbiologique. Comme par les années passées, la majorité des toxi-infections alimentaires d'origine chimique impliquait des allergènes ou des substances associées à des intolérances.

En 2006-2007, 3 582 personnes présentant des symptômes de gastroentérite liés à la consommation d'aliments ont été signalés au MAPAQ, et 42,2 % de ces signalements provenaient directement de consommateurs. Dans 47,9 % des 936 épisodes de toxi-infections alimentaires signalés, les personnes malades avaient eu une consultation médicale (médecin avec ou sans hospitalisation, Info-santé).

Les données recueillies au cours de l'année 2006-2007 démontrent qu'il était 27 fois plus risqué d'aller consommer des aliments dans un établissement à risque élevé ou moyen-élevé que dans un établissement à risque faible. Comparativement aux années antérieures, en 2006-2007, moins d'établissements à risque élevé ont été impliqués dans des dossiers de toxi-infections alimentaires.

Dans le contexte des interventions de toxi-infections alimentaires, le MAPAQ a diffusé 13 communiqués de presse, dont 8 rappels d'aliments et 5 communiqués de nature préventive. Les rappels d'aliments pour l'année 2006-2007 faisaient état des situations suivantes : la présence de *E. coli* O157:H7 dans du bœuf haché (4 rappels en août 2006); la non-consommation de fromage au lait cru préparé dans un établissement ne détenant pas de permis de transformation (octobre 2006); la présence d'allergène (protéine de lait) non déclarée dans du chocolat (octobre 2006); la non-consommation de lait cru (décembre 2006) et un rappel d'aliments complémentaire à un rappel diffusé par l'ACIA en lien avec la présence de

staphylocoques dans des pâtisseries (février 2007). Des communiqués préventifs ont été publiés par le CQIASA pour informer la population sur la conservation des aliments en cas de panne électrique (juillet 2006); sur la maladie du hamburger (août 2006); sur la non-consommation de fromage au lait cru préparé dans des établissements ne détenant pas de permis de transformation (août 2006) et sur l'éclosion américaine provoquée par la consommation de jus de carotte (octobre 2006). Les communiqués préventifs visaient également à donner quelques conseils pour éviter les toxi-infections alimentaires dans le temps des fêtes (décembre 2006). De plus, l'ACIA a diffusé trois communiqués relatifs à des problèmes de toxi-infections alimentaires survenus au Québec : l'un concernait une éclosion de staphylocoques dans des pâtisseries (février 2007), et les deux autres avaient trait à des allergènes (protéines de lait) non déclarés sur l'étiquette de l'emballage de préparation de gâteau (février 2007) et de chocolat (février 2007).

## **B- Poussées épidémiques en 2006-2007**

En 2006-2007, le Québec a connu son lot d'éclosions à forte densité. En effet, 31 éclosions affectant 20 personnes et plus ont été signalées au MAPAQ, dont 2 touchaient plus de 100 personnes. L'éclosion la plus importante, qui a affecté plus de 400 personnes, a été causée par du gâteau contaminé par *Staphylococcus aureus*, suivie d'une éclosion ayant touché plus de 150 personnes et dont l'origine était probablement virale. Voici ce que nous savons sur l'origine des autres éclosions (29) : 12 étaient d'origine virale indéterminée, mais s'apparentaient à *Norovirus*; 6 étaient d'origine inconnue; 5 étaient d'origine indéterminée, mais des indicateurs de contamination ont été trouvés dans des restes ou des aliments similaires; 3 étaient probablement d'origine bactériologique et, finalement, 3 éclosions ont été causées respectivement par *Norovirus*, *E. coli* O157:H7 ou salmonelles.

### Ø Éclosion suprarégionale associée à la consommation de gâteau contaminé par *Staphylococcus aureus*

En février 2007, 11 déclarations de toxi-infections alimentaires, affectant plus de 400 personnes réparties dans 7 régions du Québec, ont été signalées au CQIASA. Plusieurs établissements ont été ciblés, mais le lien commun, déterminé lors des enquêtes épidémiologiques et alimentaires, était la consommation d'un gâteau provenant d'un fabricant de la région de la Capitale-Nationale. L'analyse de restes d'aliments et de produits de lots identiques et différents a démontré la présence, à des concentrations très élevées, de *Staphylococcus aureus* les rendant ainsi impropres à la consommation avec risque élevé pour la santé. Des rappels volontaires d'aliments ont été diffusés par l'exploitant et l'ACIA afin de retirer tous les produits du marché. De plus, le CQIASA a diffusé un rappel complémentaire visant d'autres établissements.

### Ø Éclosions de salmonelloses au Québec

Pour la période du 1<sup>er</sup> avril 2006 au 31 mars 2007, 71 signalements de salmonelloses ont été transmis au MAPAQ. Ces données sont comparables à celles obtenues les années précédentes. Toutefois, plusieurs petites éclosions sont survenues cette année :

- o *Salmonella* Saint-Paul (8 personnes malades), survenue dans 5 régions du Québec entre les mois de juin et de décembre 2006. Aucun lien commun entre les cas n'a pu être démontré dans cette éclosion.
- o *Salmonella* Virshow (5 personnes malades), survenue en septembre 2006 sur la Côte-Nord. Du poulet pourrait être l'aliment responsable.
- o *Salmonella* Braenderup dans un restaurant de la Capitale-Nationale (9 personnes provenant de 2 régions différentes), survenue en juillet 2006. Aucun aliment n'a pu être incriminé dans cette éclosion. Les analyses de laboratoire effectuées à la suite de cet incident n'ont pas démontré la présence de l'agent causal.
- o *Salmonella* Heidelberg dans un restaurant de l'Outaouais (8 personnes), survenue en septembre 2006. À la suite des prélèvements effectués, un échantillon de tomates coupées prélevé dans le restaurant a démontré la présence de l'agent causal. Toutefois, aucune traçabilité concernant la provenance des tomates n'a pu être mise en évidence.

### Ø *Escherichia coli* O157:H7

Du 1<sup>er</sup> avril 2006 au 31 mars 2007, 103 signalements relatifs à *E. coli* O157:H7 ont été transmis au MAPAQ, soit deux fois plus que l'an dernier. Six communiqués de presse ont d'ailleurs été publiés en lien avec ce microorganisme (4 bœuf haché;

1 fromage au lait cru et 1 communiqué préventif). Comme à chaque année, la majorité des cas, en lien avec la consommation de bœuf haché, sont survenus au cours de l'été, soit en juin, en juillet et en août 2006. Malgré cela, le MAPAQ et les grandes chaînes d'alimentation du Québec continuent d'unir leurs efforts pour sensibiliser la population québécoise pendant toute l'année au mode de cuisson adéquat des viandes hachées et attendries.

Plusieurs éclosions attribuables à *E. coli* O157:H7 ont eu lieu :

o En juin 2006, plusieurs cas de *E. coli* O157:H7 ont été observés dans 6 secteurs de la région de Chaudière-Appalaches, une augmentation significative par rapport à l'année précédente. Trois souches différentes ont circulé, et aucun lien commun n'a été mis en évidence.

o Au cours des mois de juillet à septembre 2006, une éclosion, associée à *E. coli* O157:H7 pulsovar 618-619 et reliée à la consommation de bœuf haché, a sévi dans 13 régions du Québec, affectant 44 personnes. Le CQIASA et la Ville de Montréal ont analysé une cinquantaine d'échantillons prélevés dans les épiceries (42) et chez des consommateurs (8). Le MAPAQ a réalisé trois rappels d'aliments conjointement avec les établissements visés. Les enquêtes sur la traçabilité des viandes, réalisées en collaboration avec l'ACIA, ont permis de déterminer plusieurs fournisseurs possibles, mais non l'origine des viandes en cause. De plus, la recherche de l'agent causal, dans des échantillons de lot différent de ce qui avait été consommé par les personnes malades, s'est avérée infructueuse. Toutefois, des huit restes d'aliments prélevés chez des consommateurs, trois ont démontré la présence de *E. coli* O157:H7 P618. À l'échelle canadienne, neuf cas présentaient le même profil qu'au Québec et cinq autres personnes avaient un profil similaire. Aucun lien n'a pu être fait entre les cas canadiens et québécois.

o À la fin de l'été 2006 (août et septembre), deux épisodes rapportés au MAPAQ concernaient des personnes qui avaient consommé du fromage au lait cru provenant de deux établissements ne possédant pas de permis de transformation de produits laitiers. Dans les deux cas, les personnes ont été contaminées par *E. coli* O157:H7 pulsovar 549 (deux personnes sur quatre malades) ou pulsovar 635 (deux personnes). Au Québec, la vente de lait cru ou de ses sous-produits fabriqués dans ce type d'établissement n'est pas permise. À chaque année, le MAPAQ rappelle ses conseils préventifs à la population quant aux risques associés à la consommation de produits laitiers crus ou de leurs sous-produits.

o En janvier-février 2007, une éclosion causée par *E. coli* O157:H7 pulsovar 670 et affectant quatre personnes n'ayant aucun lien entre elles a eu lieu dans la région de Montréal. Aucun aliment n'a été clairement déterminé responsable. De plus, aucune souche similaire ne circulait ailleurs au Québec ou au Canada.

#### Ø Éclosions sévissant aux États-Unis

Au début de l'automne 2006, plusieurs éclosions qui ont sévi aux États-Unis ont eu des répercussions au Québec.

##### Jus de carotte et botulisme

Pour faire suite au rappel américain en lien avec le jus de carotte et à celui de l'ACIA, on a signalé, au Canada, cinq cas de personnes qui avaient consommé le jus de carotte ciblé et qui présentaient des symptômes pouvant s'apparenter ou non avec le *Clostridium botulinum*. Toutefois, une seule personne a eu un diagnostic confirmé en lien avec l'agent causal. Les restes disponibles chez les consommateurs (3) n'ont pas permis de détecter la toxine botulinique.

##### Épinards et *E. coli* O157:H7

Le réseau de santé publique du Québec n'a rapporté au CQIASA aucun cas de *E. coli* O157:H7 relié à la consommation d'épinards de la Californie. Toutefois, six signalements ont été faits au MAPAQ en lien avec la consommation de cet aliment, sans qu'un agent causal ne soit trouvé responsable.

#### Ø Éclosions possiblement reliées à des manipulateurs d'aliments porteurs d'agents infectieux

Chaque année, plusieurs dossiers sont rapportés au MAPAQ relatifs à des manipulateurs d'aliments malades ou porteurs d'agents infectieux. Que ce soit des traiteurs, des cuisiniers, des personnes affectées au montage des assiettes ou des plongeurs qui aident occasionnellement, la problématique est la même : une mauvaise hygiène durant la manipulation des aliments prêts-à-consommer servis aux clients.

Dans la majorité des cas, les consommateurs contractent un virus de type Norovirus. En 2006-2007, 54 déclarations affectant 733 personnes ont été faites, et pour deux déclarations, la présence de Norovirus a été démontrée dans des restes d'aliments. Lors de l'inspection des établissements ciblés, 11 exploitants ont déclaré qu'un ou des manipulateurs d'aliments malades travaillaient au moment de la préparation des repas ciblés. Pour les autres dossiers, aucune information n'était disponible quant à la présence de manipulateurs d'aliments ou d'exploitants malades. Dans tous les cas, les exploitants ont été avisés de la directive de retrait ou de la réaffectation des manipulateurs d'aliments malades, qui mentionne qu'une personne malade peut retourner au travail seulement 48 heures après l'arrêt complet des symptômes qu'elle a ressentis.

L'importance des séances de sensibilisation et de la formation en hygiène et salubrité pour le personnel travaillant dans les établissements alimentaires est encore une fois mise en évidence.

#### Ø Toxi-infections alimentaires associées à la consommation de mangues provenant du Brésil

En décembre 2006, le MAPAQ a reçu deux signalements de consommateurs (six personnes) qui avaient présenté des symptômes compatibles, dans trois des six cas, avec une réaction allergique à l'herbe à puces. La recherche d'agents chimiques susceptibles d'avoir causé les symptômes a été effectuée à la DLEAA. Les résultats ont démontré que la chair et la pelure des mangues analysées provenant du même fournisseur, mais de lots différents de ceux consommés par les plaignants, étaient contaminées par des substances chimiques agricoles de la famille des pesticides. Il s'agissait de thiobendazole dans la chair et sur la pelure et de prochloraz sur la pelure. Pour le thiobendazole, les teneurs trouvées dans la chair et sur la pelure excédaient la norme légale tolérée de 0,1 mg/kg. Toutefois, après évaluation du risque, il a été déterminé que ces teneurs ne présentaient pas de risque pour la santé des consommateurs. En ce qui concerne le prochloraz trouvé sur la pelure, il s'agit d'un pesticide non homologué pour cet aliment. Peu de données toxicologiques sont disponibles sur ce pesticide. Par contre, les risques de toxicité aigüe semblent faibles.

Les consommateurs ne mangent jamais la pelure de la mangue, mais les manières de consommer ce fruit sont tellement variables que le pesticide découvert sur la pelure a pu entrer en contact avec la peau (principalement celle du visage) et occasionner des réactions cutanées importantes. Les recherches effectuées dans la chair de l'aliment n'ont pas permis de déceler le pesticide non homologué. Les résultats de laboratoire ont été transférés à l'ACIA à titre d'information.

Les fruits et légumes sont de plus en plus ciblés dans les enquêtes de toxi-infections alimentaires. À la suite des éclosions de l'automne 2006, les consommateurs québécois ont été sensibilisés à l'importance de bien nettoyer, laver ou rincer les fruits et légumes qu'ils consomment le plus souvent crus.

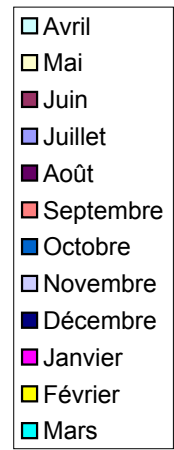
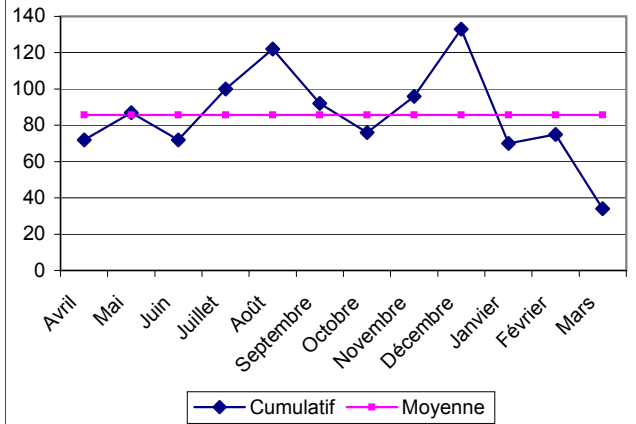
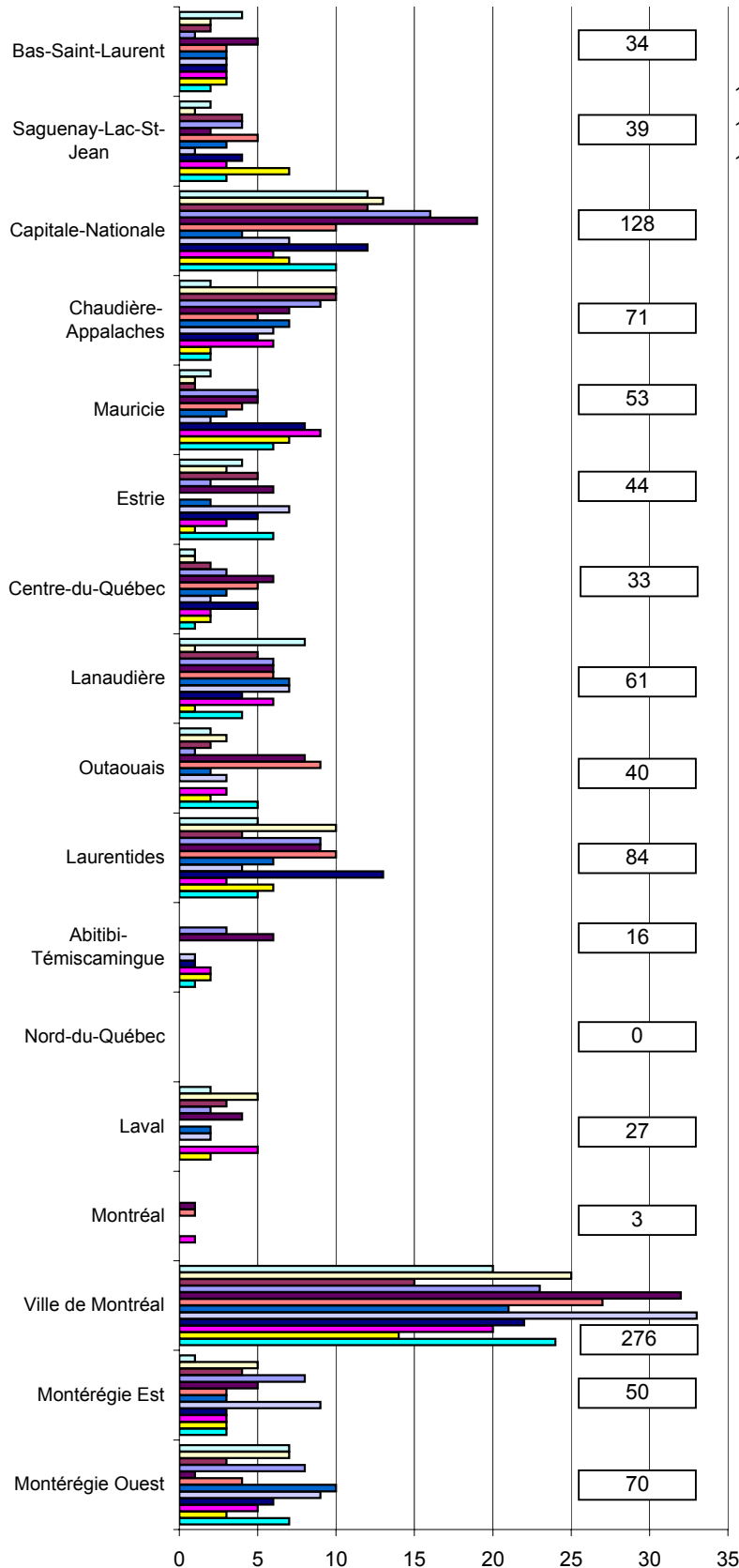
#### Ø Allergènes

Trente-quatre cas de toxi-infections alimentaires provoquées par des allergies ou des intolérances ont été déclarés au MAPAQ au cours de l'année 2006-2007. Les symptômes ressentis sont dus à la consommation d'aliments contenant des allergènes tels que des protéines laitières (3), du gluten (1) et du lupin (2). De plus, on a signalé des intolérances probables au monoglutamate de sodium (7) ou à des allergènes non déterminés. Il est à noter que c'est la première fois qu'une réaction au lupin est portée à l'attention du MAPAQ. En effet, la farine de lupin est un ingrédient de plus en plus utilisé en Europe. Selon la littérature, la particularité de ce nouvel allergène est que sa protéine principale se trouve dans les arachides; donc, une personne allergique aux arachides qui consomme un aliment qui en contient réagit aussi fortement que si elle était en présence d'arachides.

Outre les mises en garde qu'effectuent le CQIASA et l'ACIA concernant des allergènes non inscrits dans la liste des ingrédients sur les étiquettes, trois avis ont été donnés à la population, un en octobre 2006 et deux en février 2007. Deux des avis étaient en lien avec la présence de protéines laitières non déclarées dans du chocolat et une concernait des préparations à gâteaux. Ils ont été publiés à la suite des déclarations de toxi-infections alimentaires (symptômes allergiques) reliées à la consommation des produits et à la démonstration de la présence de l'allergène dans des restes d'aliments et dans des aliments de lots identiques et similaires.

**C- Statistiques des toxi-infections alimentaires en 2006-2007**

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

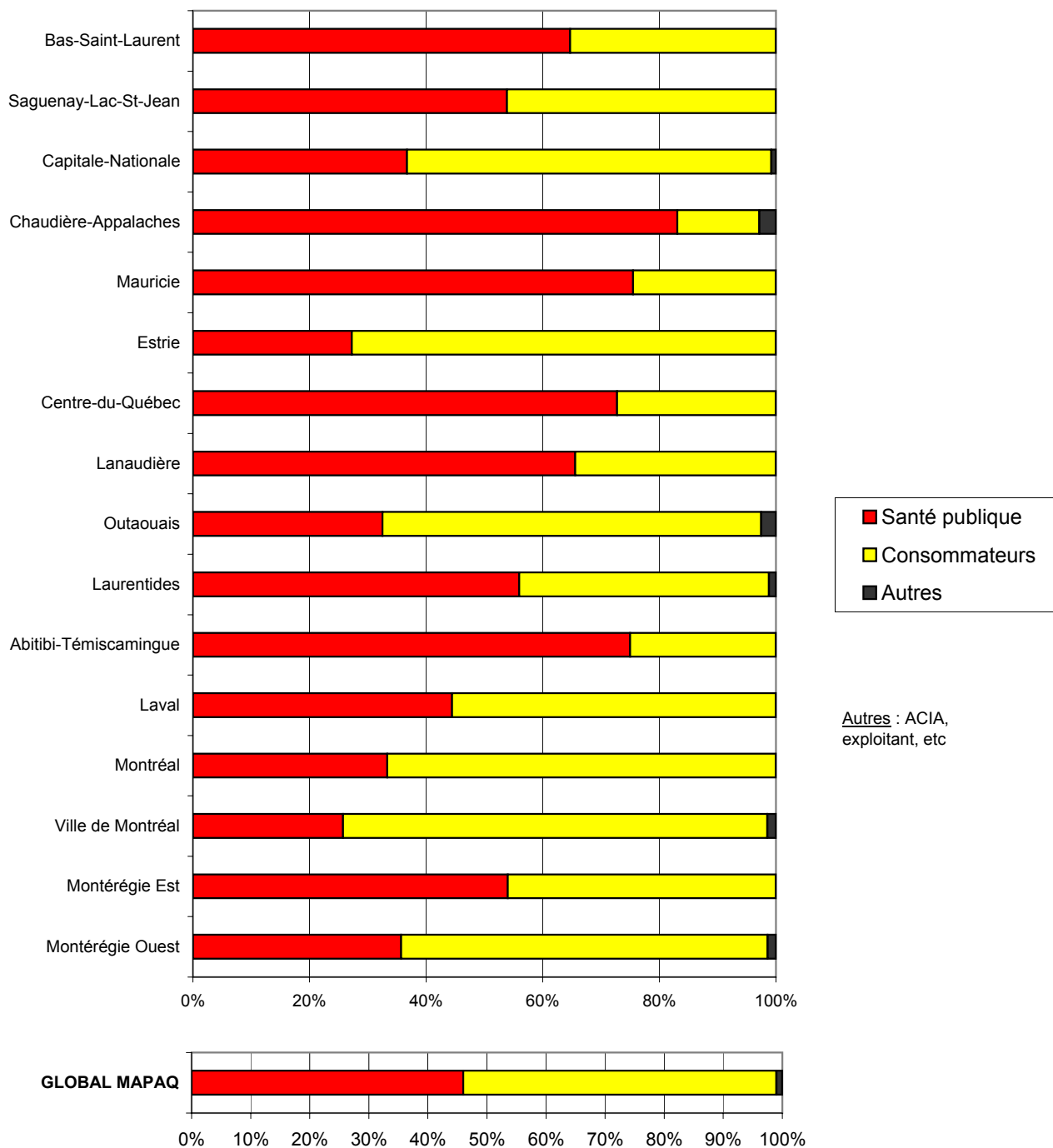


**Constats :**

En 2006-2007, la moyenne mensuelle des signalements de toxi-infections alimentaires s'élève à 86. Par ordre décroissant, les mois au cours desquels on a reçu un nombre de signalements supérieur à la moyenne mensuelle sont : décembre 2006, août 2006, juillet 2006, novembre 2006 et septembre 2006.

La Ville de Montréal est intervenue dans 276 dossiers, suivie par les directions régionales du CQIASA de la Capitale-Nationale (128), des Laurentides (84), de Chaudière-Appalaches (71) et de la Montérégie Ouest (70).

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



### Constats :

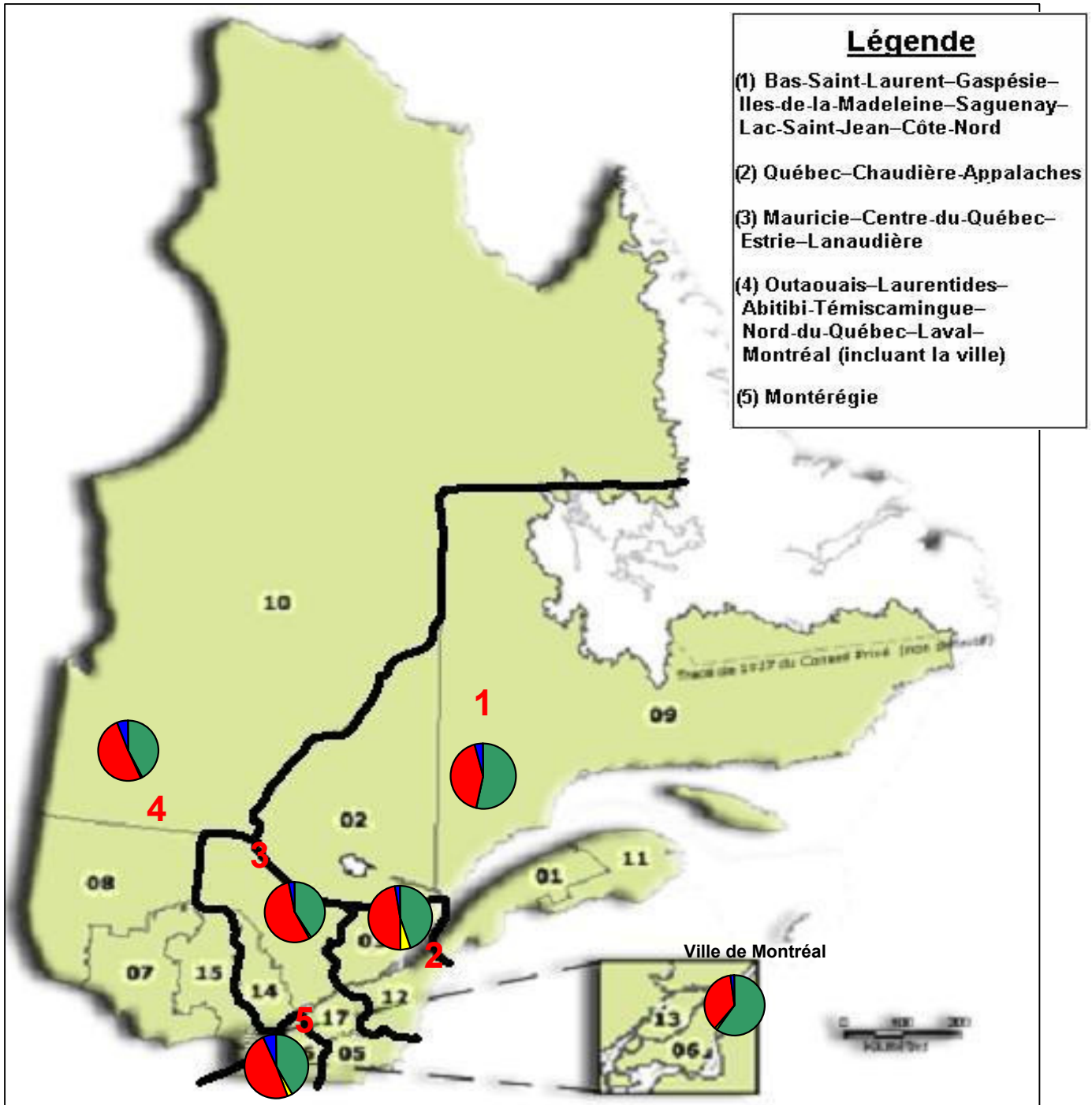
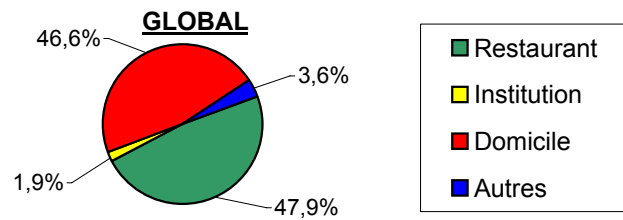
En tout, 51,4 % (529) des déclarations de toxi-infections alimentaires faites au MAPAQ proviennent de consommateurs, 46 % (473) viennent du réseau de la santé publique et 2,6 % (27) ont été adressées par d'autres sources.

Pour les régions du Bas-Saint-Laurent, de Chaudière-Appalaches, de la Mauricie, du Centre-du-Québec, de Lanaudière et de l'Abitibi-Témiscamingue, les déclarations proviennent principalement du réseau de la santé publique. Dans les régions de la Capitale-Nationale, de l'Estrie, de l'Outaouais, de Montréal (y compris la ville) et de la Montérégie Ouest, 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.

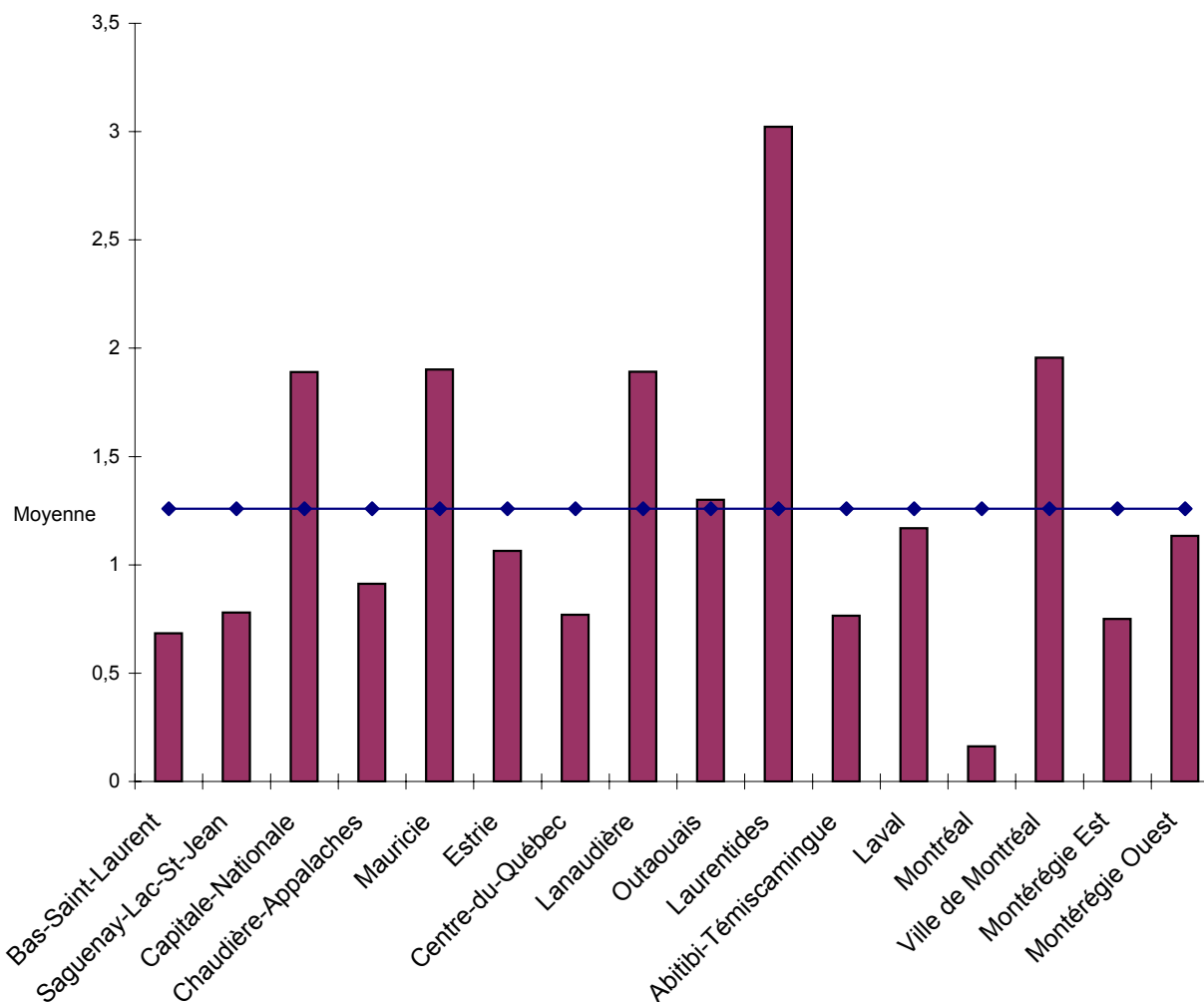
Autres : Cabane à sucre, camp de vacances, détaillant, etc.



#### Constat :

Globalement, parmi les toxi-infections alimentaires signalées au MAPAQ en 2006-2007, 47,9 % (493) sont survenues après la consommation d'aliments dans des restaurants; 46,6 % (479) ont eu lieu à domicile; 3,6 % (37), dans les autres catégories d'établissements et 1,9 % (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: 
$$\frac{\text{Nombre d'épisodes provenant de la région} \times 100}{\text{Nombre d'établissements dans la région ou ville sous-entente}}$$

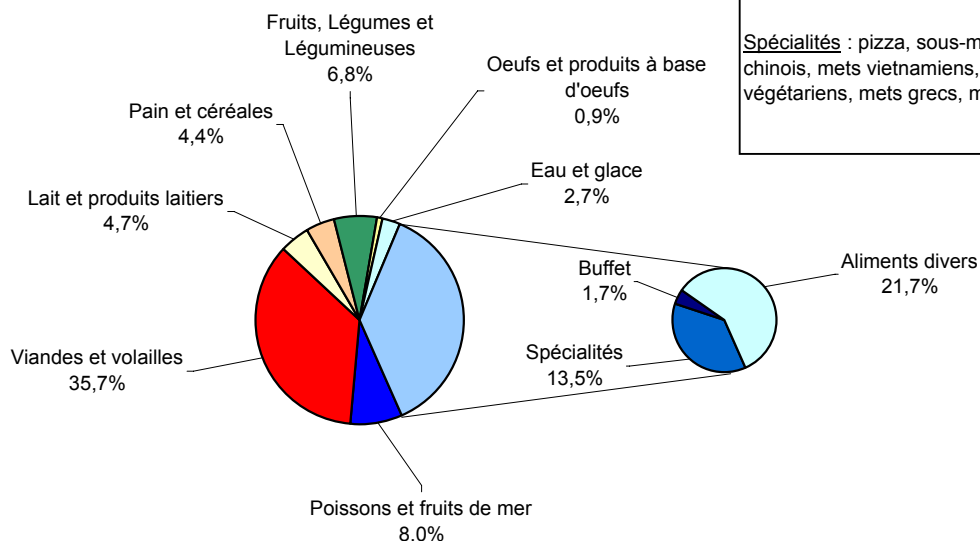
**NOTE :**

- Région 1 Bas-Saint-Laurent–Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine–Saguenay–Lac-Saint-Jean–Côte-Nord
- Région 2 Capitale-Nationale–Chaudière-Appalaches
- Région 3 Mauricie–Centre-du-Québec–Estrie–Lanaudière
- Région 4 Outaouais –Laurentides–Abitibi-Témiscamingue–Nord-du-Québec–Laval–Montréal (incluant la Ville)
- Région 5 Montérégie

**Constats :**

En 2006-2007, les régions ayant enregistré le plus de déclarations de cas de toxi-infections alimentaires sont : l'Outaouais, les Laurentides, l'Abitibi-Témiscamingue, le Nord-du-Québec, Laval et Montréal (y compris la ville), avec un ratio de 8,4; celle de la Mauricie, du Centre-du-Québec, de l'Estrie et de Lanaudière viennent ensuite avec un ratio de 5,6; les régions de la Capitale-Nationale et de Chaudière-Appalaches ont affiché un ratio de 2,8, tandis que celui de la Montérégie est de 1,9; finalement, mentionnons les régions du Bas-Saint-Laurent, de la Gaspésie, des Îles-de-la-Madeleine, du Saguenay–Lac-Saint-Jean et de la Côte-Nord, avec un ratio de 1,5.

## 5. Répartition des groupes d'aliments suspects



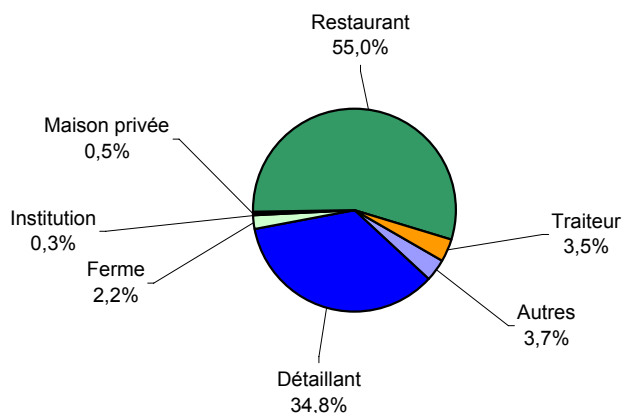
Aliments divers : chocolat, boissons gazeuses, miel, sirop d'érable, croustilles, etc.

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

### Constat :

Encore cette année, le groupe alimentaire « Viandes et volailles » a été le plus souvent visé par les déclarations de toxi-infections alimentaires (35,7 %).

## 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 :

Globalement, les aliments concernés par les 1 029 déclarations proviennent principalement des restaurants (55 %) et des détaillants (34,8 %).

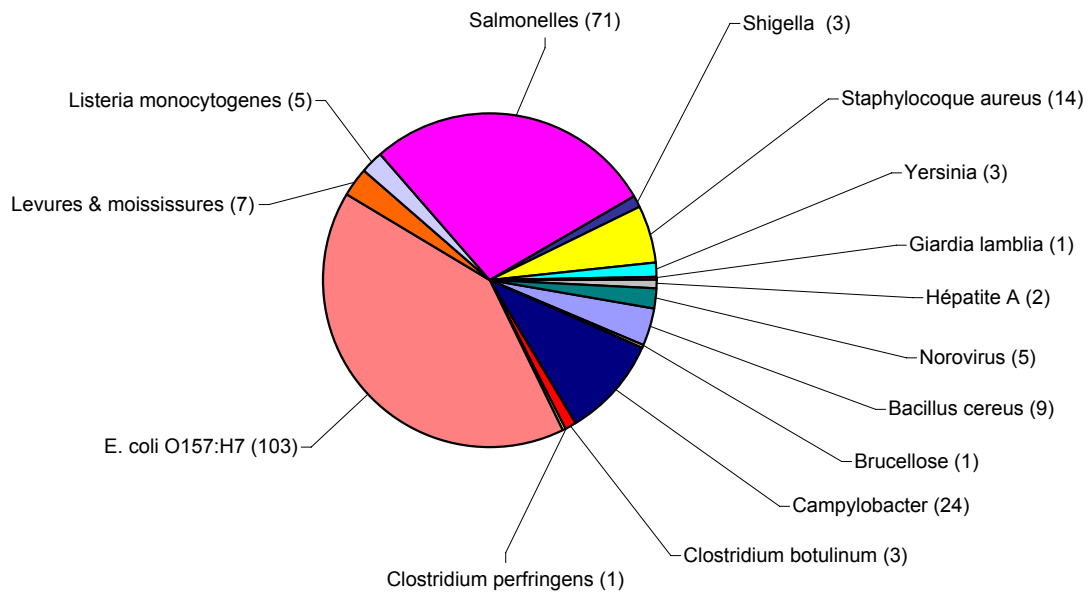
## 7. Recherche des causes de toxi-infections alimentaires

Nombre de déclarations : 1 029

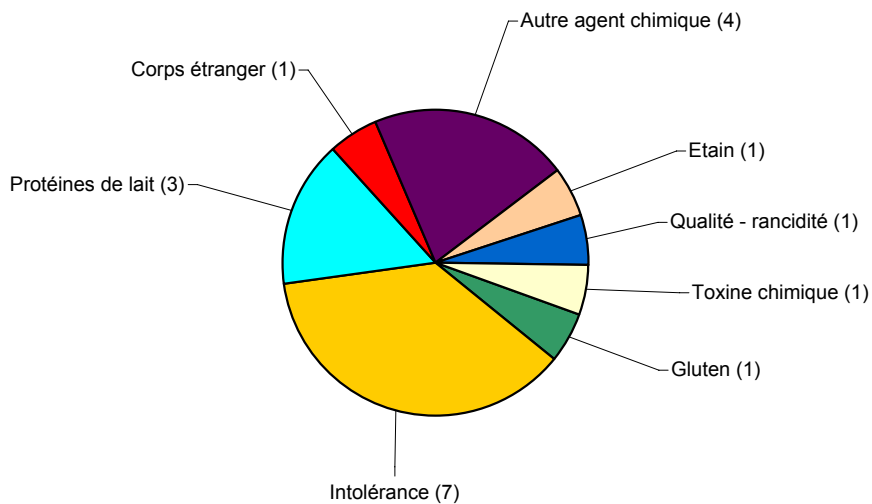
### A. Confirmées 26,3 % (271)

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

Microbiologique : 93 %



Chimique : 7 %

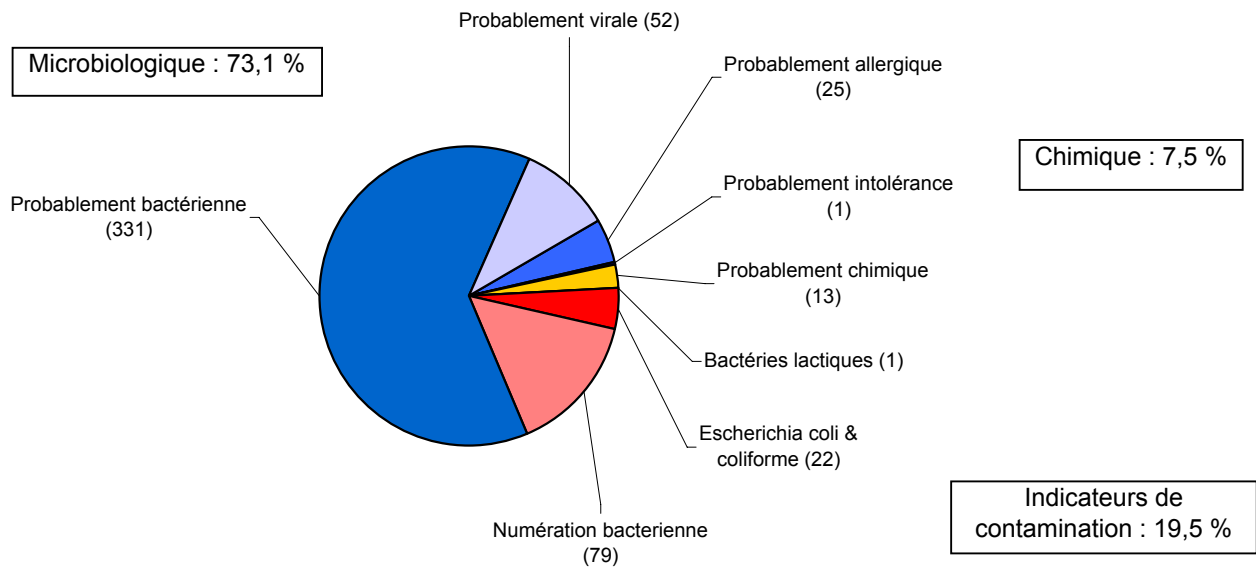


## 7. Recherche des causes de toxi-infections alimentaires (suite)

Nombre de déclarations : 1 029

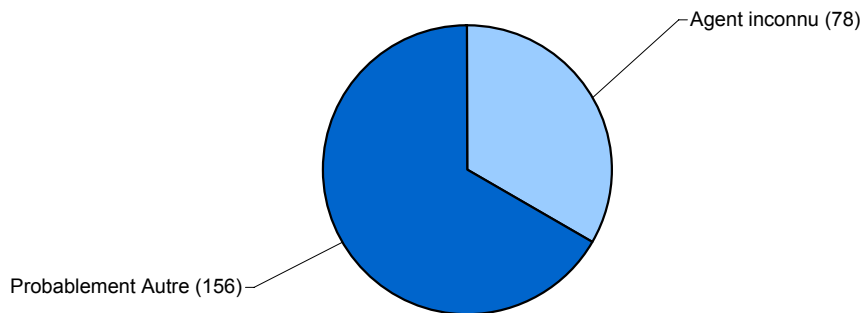
### B. Probables 50,9 % (524)

Étiologie non confirmée mais ayant un lien avec les aliments



### C. Autres 22,7 % (234)

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



#### Constats :

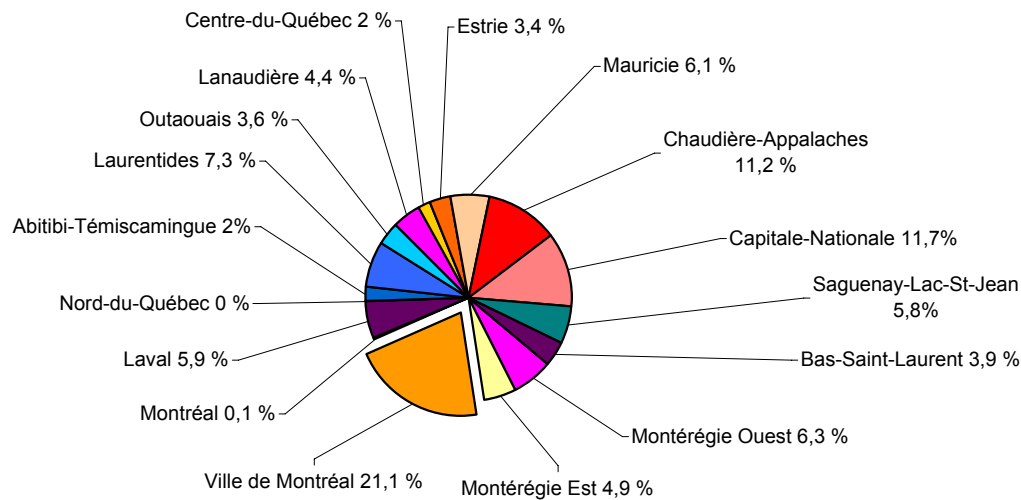
Les agents pathogènes le plus souvent signalés, en 2006-2007, ont été les *E. coli* O157:H7, salmonelles et *Campylobacter*. De plus, une augmentation de cas associés aux staphylocoques et à *Norovirus* a été remarquée.

Dans l'ensemble, 26,3 % des déclarations de toxi-infections alimentaires ont été confirmées par un diagnostic médical, un isolement de l'agent causal dans les aliments ou une enquête épidémiologique, alors que dans 22,7 % des cas, aucun lien n'a été établi avec l'alimentation. Pour 92,7 % des toxi-infections alimentaires confirmées ou probables, l'origine est microbiologique. Comme par les années passées, la majorité des toxi-infections alimentaires d'origine chimique impliquait des allergènes ou 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 : 3 582 personnes malades



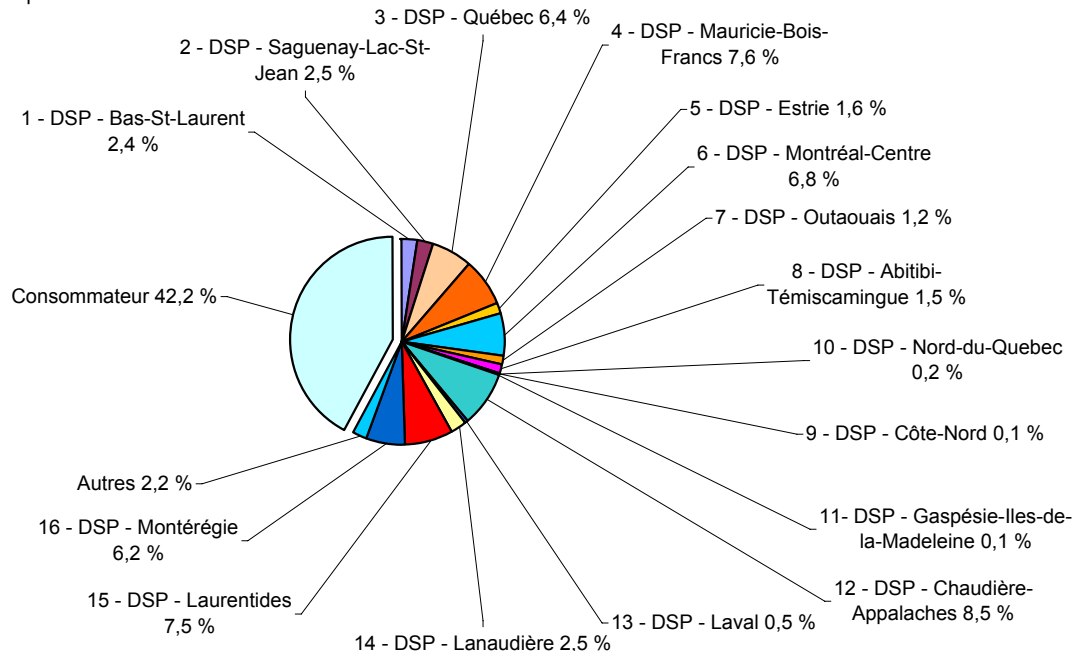
#### Constats :

Au cours de 2006-2007, 3 582 personnes ont été signalées au MAPAQ comme ayant présenté des symptômes de gastroentérite liés à la consommation d'aliments.

La Ville de Montréal et les bureaux régionaux du CQIASA de la Capitale-Nationale et de Chaudière-Appalaches ont enregistré le plus grand nombre de cas rapportés, soit respectivement 756, 420 et 402.

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

Total : 3 582 personnes malades



#### Constats :

En 2006-2007, 42,2 % des signalements reçus au MAPAQ provenaient directement des consommateurs. Outre les directions de santé publique (DSP) du Nord-du-Québec, de la Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine, de la Côte-Nord et de Laval, les DSP ayant rapporté le moins de déclarations de cas sont celles de l'Outaouais et de l'Abitibi-Témiscamingue. Les DSP qui en ont le plus signalé sont celles de Chaudière-Appalaches, du Centre-du-Québec, des Laurentides, de Montréal et de la Monterégie.

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

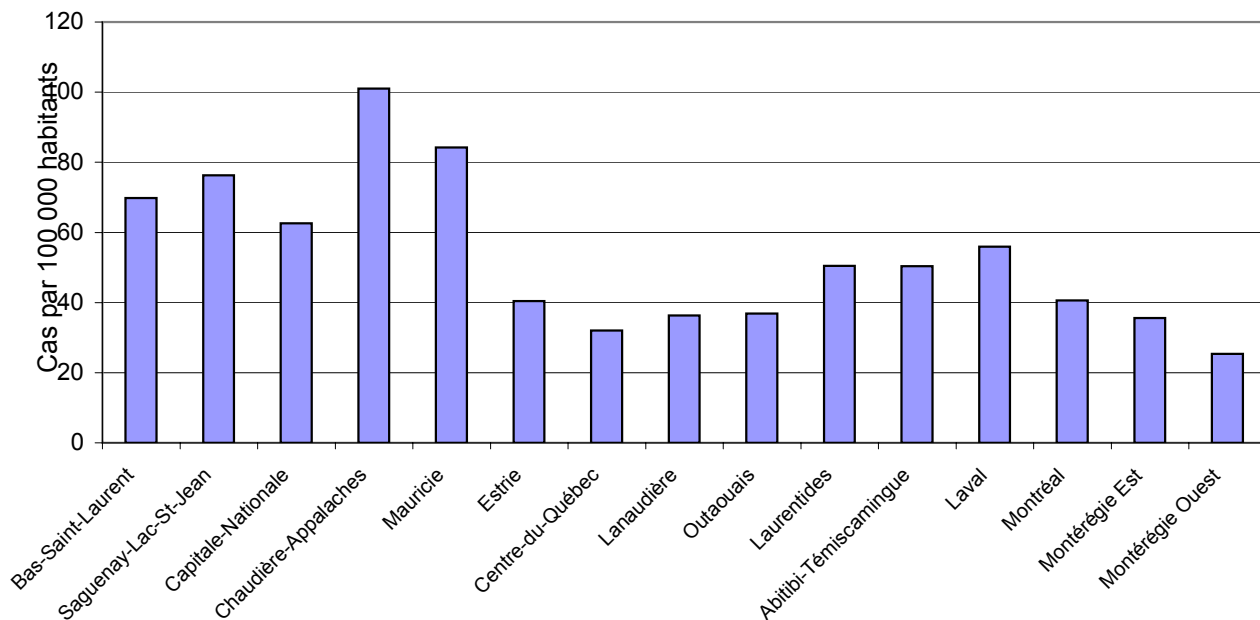
N : 936 épisodes

<u>Nombre de personnes malades</u>	<u>Fréquence</u>	<u>Consultation médicale</u>	
1	429	220	(49,0%)
2-5	408	178	(39,6%)
6-10	42	21	(4,7%)
11-20	34	19	(4,2%)
>20	23	11	(2,4%)

### Constats :

Pour 47,9 % des 936 épisodes de toxi-infections alimentaires signalés, les personnes malades avaient eu une consultation médicale (médecin avec ou sans hospitalisation, Info-santé). Une proportion de 23,5 % des consultations médicales correspondait à des cas uniques.

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



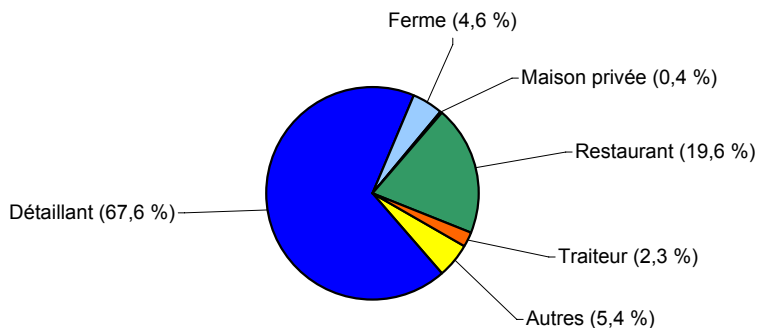
Source : Institut de la statistique du Québec (2006)

### Constat :

Selon les renseignements rapportés au MAPAQ, en moyenne 47 personnes par 100 000 habitants ont présenté des symptômes de gastroentérite liés à une toxi-infection alimentaire au cours de 2006-2007.

## 12. Provenance des aliments consommés au domicile

N : 479 domiciles



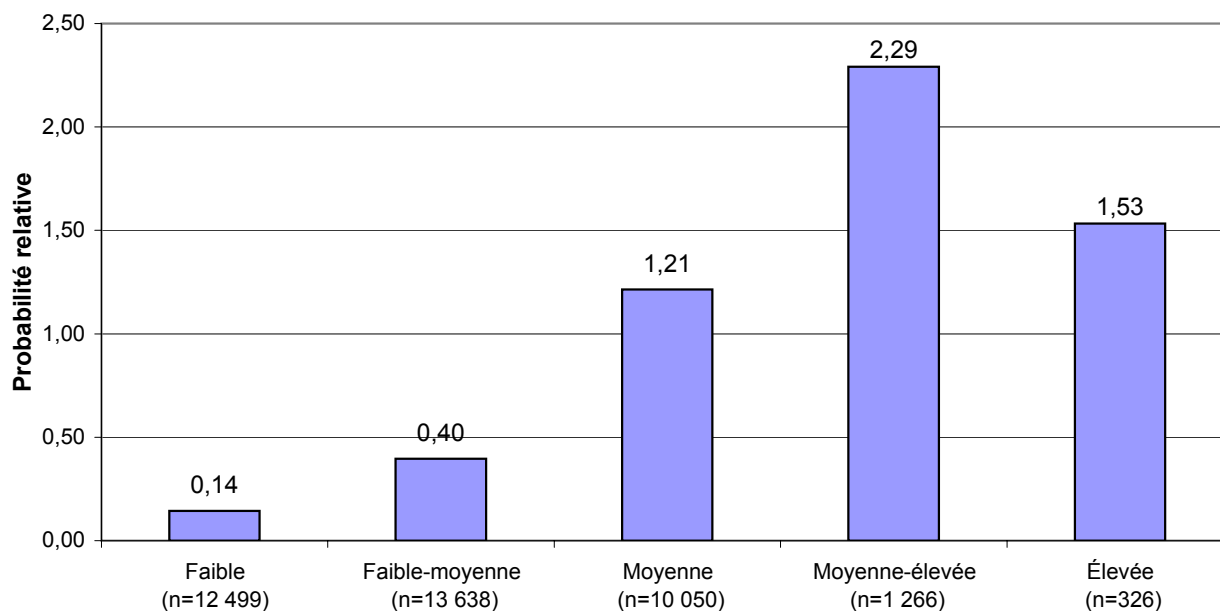
### Constats :

67,6 % (324) des déclarations de toxi-infections alimentaires survenues à domicile concernent des aliments provenant d'un détaillant. La majorité de ces aliments nécessitait donc une préparation et une manipulation de la part du consommateur ou de la consommatrice.

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

N : 37 779 établissements (excluant les établissements de la ville de Montréal)

Charge de risque précédant la déclaration de TIA

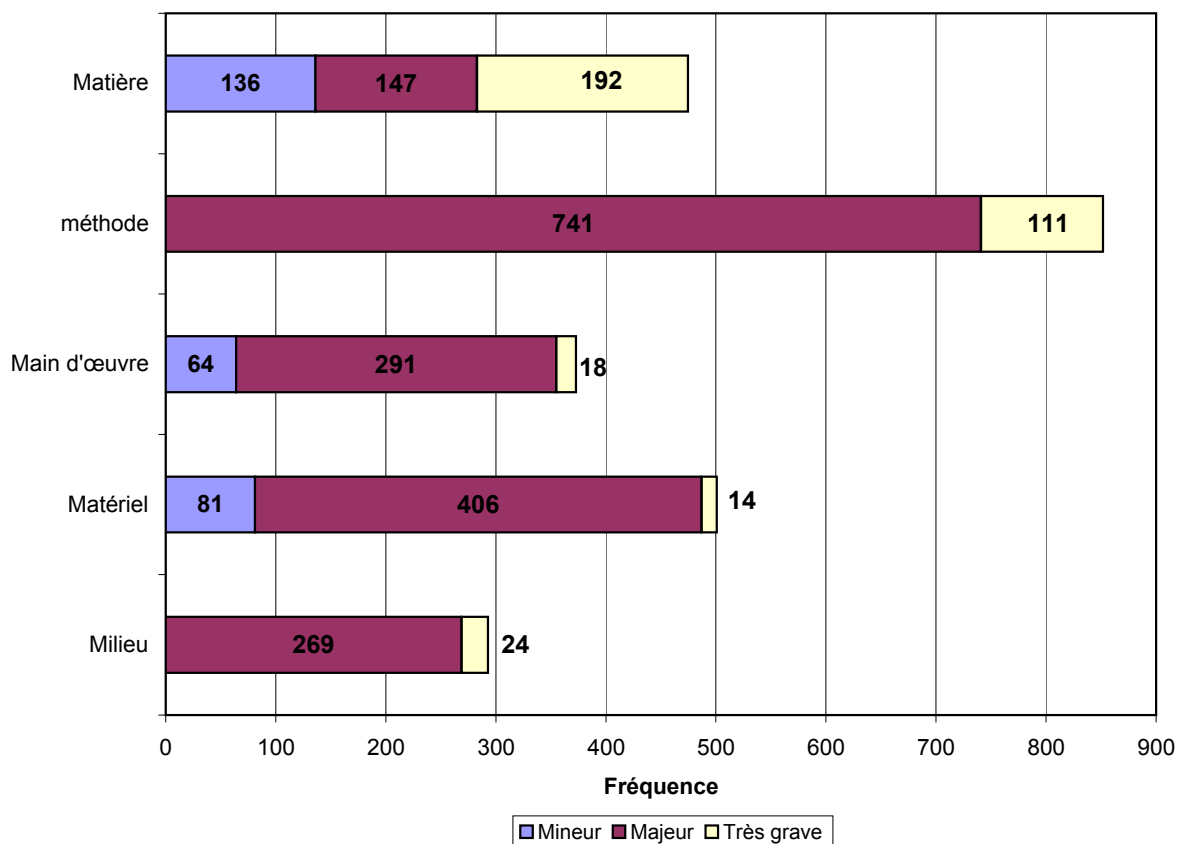


$$P : \frac{\text{nombre d'établissements impliqués}}{\text{nombre total d'établissements du même niveau de risque}}$$

### Constats :

En 2006-2007, les données recueillies en cours d'année démontrent qu'il était 27 fois plus risqué d'aller consommer dans un établissement à risque élevé ou moyen-élevé que dans un établissement à risque faible. Comparativement aux années antérieures, en 2006-2007, moins d'établissements à risque élevé ont été impliqués dans des dossiers de toxi-infections alimentaires.

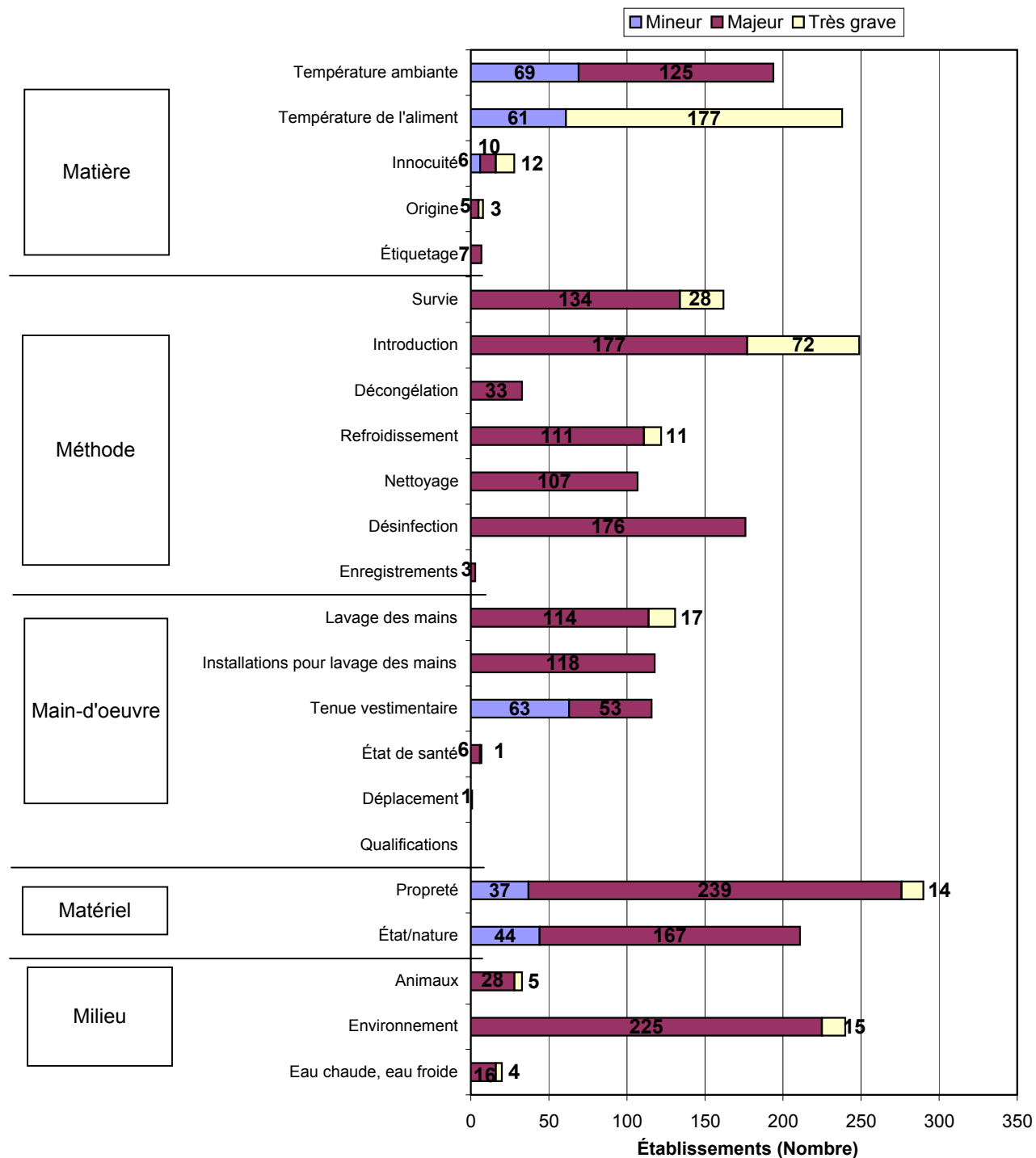
#### 14. Répartition des lacunes en fonction des 5 M à la suite d'inspections dans le cadre des TIA



#### Constats :

En 2006-2007, 34,2 % des lacunes observées au cours des inspections basées sur l'évaluation du risque étaient en relation avec la méthode de préparation des aliments, tandis que 20,1 % avaient trait au matériel, 19,0 % à la matière, 15% à la main-d'œuvre et 11,7 % au milieu. On note que 14,4 % de toutes les observations étaient liés à des lacunes très graves qui ont suscité des interventions prioritaires.

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

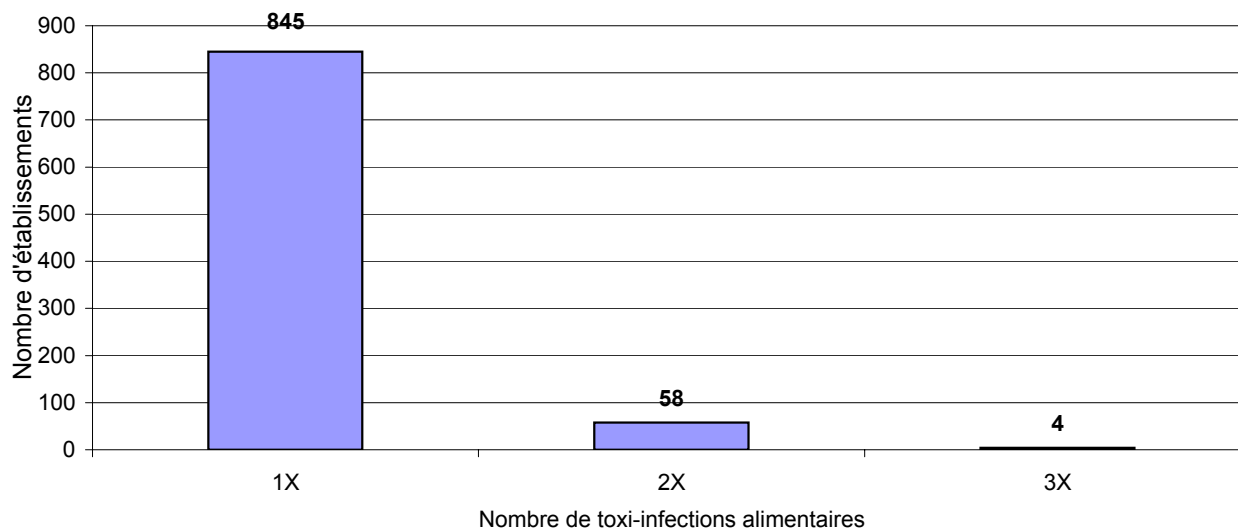


### Constats :

Lors 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, le lavage des mains, l'environnement, la propreté du matériel, l'innocuité des produits, le refroidissement, les animaux, l'eau chaude/froide, l'origine des produits et l'état de santé des manipulateurs d'aliments.

## 16. Profil de récurrence des établissements alimentaires inspectés

Domiciles non compris



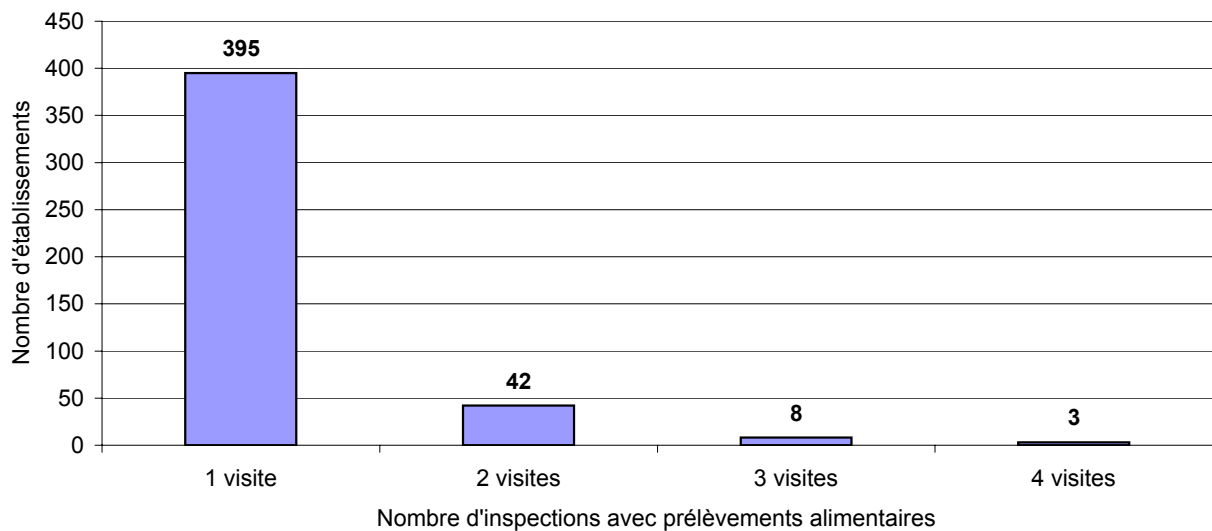
### Constats :

Les déclarations de toxi-infections alimentaires ont touché 2,4 % des établissements alimentaires du Québec. Parmi ceux-ci, 6,8 % ont été impliqués dans plus d'un épisode au cours de l'année.

## 17. Profil d'inspection avec prélèvements des établissements alimentaires

Domiciles et établissements inspectés par la Ville de Montréal non compris

Total : 448 établissements



### Constat :

Parmi les établissements alimentaires du Québec concernés par un épisode de toxi-infection alimentaire, 11,8 % nécessitent plus de deux inspections accompagnées de prélèvements alimentaires avant que leur situation ne soit régularisée.

**D- Coût estimé des toxi-infections alimentaires pour la période du 1<sup>er</sup> avril 2006 au 31 mars 2007**

Coût estimé de l'inspection :	1 868 664 \$
1 029 déclarations	

Coût estimé des analyses de laboratoire :	1 048 396 \$
22 263 paramètres analytiques	

<b>Estimation MAPAQ:</b>	<b>2 917 060 \$</b>
--------------------------	---------------------

**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 pour l'année 2006-2007 ont été plus fréquentes que l'année dernière. Fait à remarquer cette année, les consommateurs québécois ont utilisé plus fréquemment l'Internet que par les années passées pour porter plainte aux organismes de contrôle.

En 2006-2007, le MAPAQ a reçu 15,6 % plus de signalements qu'au cours de l'année précédente. Toutefois, en regard de la moyenne des quatre dernières années (1041 signalements), une diminution de 2 % a été remarquée cette année. Par ailleurs, on a observé une augmentation de 6 % du nombre de personnes malades comparativement à la moyenne des quatre dernières années (3 381 personnes malades). La littérature rapporte que le nombre de signalements reçus annuellement par les organismes de contrôle représente moins de 5 % de la réalité. De plus, selon l'Organisation mondiale de la santé (OMS), une personne sur trois est victime d'une maladie d'origine alimentaire annuellement dans les pays industrialisés.

<b>Années</b>	<b>Épisodes (nb)</b>	<b>Déclarations (nb)</b>	<b>Personnes malades (cas)</b>
2002-2003 <sup>1</sup>	1 142	1 197	4 033
2003-2004 <sup>2</sup>	958	988	2 898
2004-2005 <sup>3</sup>	1 024	1 091	4 108
2005-2006 <sup>4</sup>	828	890	2 486
2006-2007	936	1 029	3 582

<sup>1</sup> Bilan annuel – Toxi-infections alimentaires et Plaintes avec prélèvements alimentaires – 1<sup>er</sup> avril 2002 au 31 mars 2003

<sup>2</sup> Bilan annuel – Toxi-infections alimentaires et Plaintes avec prélèvements alimentaires – 1<sup>er</sup> avril 2003 au 31 mars 2004

<sup>3</sup> Bilan annuel – Toxi-infections alimentaires et Plaintes avec prélèvements alimentaires – 1<sup>er</sup> avril 2004 au 31 mars 2005

<sup>4</sup> Bilan annuel – Toxi-infections alimentaires et Plaintes avec prélèvements alimentaires – 1<sup>er</sup> avril 2005 au 31 mars 2006

Une éclosion peut affecter une ou plusieurs personnes et peut même être liée à une ou à plusieurs déclarations. Le tableau suivant démontre qu'en 2006-2007, 31 épisodes ont touché plus de 20 personnes, dont 2 ont affecté plus de 100 personnes. Il s'agit d'une augmentation de près du double par rapport à la moyenne des années antérieures.

<b>Années</b>	<b>Entre 20 et 25 personnes malades</b>	<b>Entre 26 et 50 personnes malades</b>	<b>Entre 51 et 100 personnes malades</b>	<b>&gt;101 (*) personnes malades</b>	<b>Total des épisodes</b>
2002-2003	7	16	4	1 (120)	28
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 & 416)	31

(\*) Nombre de personnes malades

Comme nous l'avons mentionné l'année dernière, les fluctuations observées s'expliquent par des facteurs indépendants des interventions de l'organisation, notamment les programmes de surveillance de la santé publique, les protocoles de collaboration et de communication d'information signés avec des partenaires, les agents pathogènes responsables de toxi-infections alimentaires (Norovirus, E. coli O157:H7), les méthodes d'investigation, les aliments offerts sur le marché et même une conscientisation des consommateurs quant au rôle et au mandat des services d'inspection au Québec ainsi qu'à l'innocuité alimentaire et à l'observation des bonnes pratiques.

Depuis quelques années, nous observons une augmentation des toxi-infections alimentaires en lien avec les fruits et légumes. Une vérification des signalements reçus au cours des dernières années ne démontre pas une augmentation significative sur l'ensemble de l'année. Toutefois, le nombre de signalements reçus au cours de l'automne 2006 a été plus important que pour les autres années.

Le service d'inspection des aliments gouvernemental ou municipal intervient régulièrement à la suite de demandes du réseau de la santé publique. Le but de ces interventions est que des actions préventives soient menées dans des établissements (centres d'accueil, hôpitaux, garderies, etc.) aux prises avec des éclosions de gastroentérite d'origine virale, qui peuvent notamment affecter les manipulateurs d'aliments travaillant dans ces établissements. À l'occasion de ces actions préventives, des mesures d'hygiène et des méthodes de travail plus strictes sont mises en place afin d'éviter la transmission de l'agent causal par les aliments. Cette année, plus d'une soixantaine d'interventions ont été demandées, soit le double par rapport à la moyenne des quatre dernières années.

Il est important que le MAPAQ poursuive ses interventions relatives aux toxi-infections alimentaires, et ce, en collaboration avec ses partenaires. Ces actions conjointes permettront d'une part, de sensibiliser les consommateurs aux bonnes pratiques qui leur permettent de diminuer les risques de contracter une toxi-infection alimentaire et d'autre part, de responsabiliser les exploitants quant à leur rôle pour éviter que des toxi-infections alimentaires se produisent dans leur établissement, en particulier à cause de manipulateurs d'aliments malades, de règles d'hygiène déficientes ou d'une contamination croisée des aliments servis à leurs clients.

## **F- Recommandations**

- ◇ Mettre l'accent sur l'élaboration de nouvelles méthodes rapides pour la recherche d'agents pathogènes émergents susceptibles de causer les toxi-infections alimentaires.
- ◇ Poursuivre la veille sanitaire dans le secteur «Toxi-infections alimentaires» pour être à l'affût des agents microbiologiques ou chimiques en émergence dans le monde.
- ◇ Implanter, au besoin, des programmes d'analyse spécifiques après constatation de problèmes dans la résolution des toxi-infections alimentaires.
- ◇ Comme par les années passées, poursuivre, voire étendre les campagnes de sensibilisation, les cours de formation offerts aux manipulateurs d'aliments et les programmes gouvernementaux d'inspection en vue d'éradiquer ou de prévenir des éclosions au Québec, étant donné les coûts sociaux, économiques et juridiques énormes engendrés par les toxi-infections alimentaires.

**Bilan annuel**

**Plaintes requérant des prélèvements alimentaires  
Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA)  
et Ville de Montréal**

1<sup>er</sup> avril 2006 au 31 mars 2007  
646 plaintes



**Table des matières**  
**Plaintes requérant des prélèvements alimentaires (PPA)**

<b>A - Faits saillants 2006-2007 relatifs aux plaintes requérant des prélèvements alimentaires</b>	35
<b>B - Dossiers d'impact direct sur la santé des consommateurs en 2006-2007</b>	35
<b>C - Dossiers à fortes répercussions en 2006-2007</b>	36
<b>D - Statistiques des plaintes requérant des prélèvements alimentaires en 2006-2007</b>	37
1. Nombre de déclarations par bureau régional du CQIASA et Service d'inspection de la Ville de Montréal	37
2. Provenance des aliments par catégorie d'établissements alimentaires impliqués	38
3. Répartition des groupes d'aliments visés dans les déclarations de plaintes requérant des prélèvements alimentaires	38
4. Types d'anomalies observées dans les prélèvements alimentaires reliés aux plaintes.	39
5. Répartition des types d'anomalies en fonction des groupes d'aliments visés dans les déclarations de plaintes requérant des prélèvements alimentaires	40
6. Ventilation des types d'anomalies observées dans les prélèvements alimentaires reliés aux plaintes	41
7. Contestation des résultats d'analyses du programme de contrôle de l'innocuité du lait cru (CQL)	44
8. Ventilation du facteur de risque (FR) lié aux interventions de l'inspection	45
<b>E - Coût estimé des plaintes requérant des prélèvements alimentaires pour la période du 1<sup>er</sup> avril 2006 au 31 mars 2007</b>	46

*Ce rapport regroupe les déclarations de plaintes requérant des prélèvements 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.*



## **A - Faits saillants 2006-2007 relatifs aux plaintes requérant des prélèvements alimentaires**

Entre le 1<sup>er</sup> avril 2006 et le 31 mars 2007, 646 plaintes ont nécessité des prélèvements alimentaires comparativement à 648 l'année dernière. Les interventions des directions régionales du CQIASA et de la Ville de Montréal font principalement suite à des plaintes de consommateurs. Ces dernières font l'objet d'une enquête systématique visant à trouver l'origine des problèmes et ainsi apporter les correctifs adéquats. L'ensemble des plaintes traitées par le Service d'inspection de la Ville de Montréal ont été incluses dans les statistiques de ce rapport.

Les principaux faits saillants de 2006-2007 sont les suivants:

Sur un total de 646 plaintes, le Service d'inspection de la Ville de Montréal a traité le plus grand nombre de plaintes requérant des prélèvements alimentaires, soit 167 (26 %), suivi de la direction régionale du CQIASA de Québec–Chaudière–Appalaches, avec 145 (22 %), de la Montérégie avec 108 (17 %) ainsi que de la Mauricie–Centre-du-Québec–Estrie–Lanaudière avec 84 (13 %). Cette situation est possiblement attribuable à la densité de population et aux types d'établissements (détaillants et restaurants) des régions concernées. Le nombre de plaintes reçues par région est comparable à celui de l'an dernier.

Les aliments prélevés relativement aux plaintes requérant des prélèvements alimentaires provenaient principalement des détaillants (484, soit 74,9 %) et des restaurants (69, soit 10,7 %).

Les groupes alimentaires ayant nécessité le plus d'interventions sont comparables à ceux des années antérieures, à l'exception du groupe « Viandes et volailles », qui se situe au deuxième rang, alors qu'il occupait la troisième place en 2005-2006. Comme l'année dernière, l'augmentation des plaintes relatives au groupe « Lait et produits laitiers » est principalement due au plus grand nombre de plaintes de la part des producteurs laitiers dans le contexte du contrôle de l'innocuité du lait cru. Ce phénomène est lié à la décision de la Fédération des producteurs laitiers du Québec d'arrêter de ramasser le lait lorsqu'un producteur obtient systématiquement des résultats non conformes.

Les groupes alimentaires dans lesquels les 459 anomalies ont été trouvées sont par ordre décroissant : « Aliments divers » (131, soit 28,5 %); « Viandes et volailles » (87, soit 19 %); « Fruits, légumes et légumineuses » (86, soit 18,7 %); « Pain et céréales » (71, soit 15,5 %); « Lait et produits laitiers » (48, soit 10,5 %); « Eau et glace » (14, soit 3,1 %); « Spécialités » (13, soit 2,8 %) et « Poissons et fruits de mer » (9, soit 2 %).

Les 459 anomalies observées à partir des prélèvements liés aux plaintes requérant des prélèvements alimentaires sont classées par types d'anomalies. Pour 2006-2007, ceux-ci sont : la présence de corps étrangers (44 %), les altérations microbiologiques (24,2 %), les altérations organoleptiques (22,2 %), les défauts d'étiquetage (7,2 %), les altérations chimiques (1,3 %) et l'état d'hygiène (1,1 %).

Parmi les 646 plaintes reçues, 377 dossiers de plaintes requérant des prélèvements alimentaires (58,4 %) présentaient une ou plusieurs anomalies, dont 79 (12 %) comportaient un risque pour la santé (FR 4, 5 et 6). Ces dernières anomalies ont donc nécessité une intervention prioritaire de la part des directions régionales d'inspection ou du Service d'inspection de la Ville de Montréal.

## **B- Dossiers d'impact direct sur la santé des consommateurs en 2006-2007**

La majorité des dossiers ayant un effet négatif sur la santé sont traités dans le contexte des toxi-infections alimentaires. Cependant, les consommateurs ou partenaires peuvent signaler à l'occasion des situations qui n'occasionnent pas de maladie, mais qui doivent être portées à l'attention des organismes de contrôle.

Voici quelques cas soumis pour lesquels un corps étranger, une substance ou une manipulation d'aliment a été mis en cause :

- Fracture d'une dent lors de la consommation de céréales biologiques contenant un corps étranger (Montérégie). À la suite de la plainte, le CQIASA concerné a réalisé un suivi afin que des mesures soient prises pour éviter que le problème ne se répète.

- Inquiétude d'une consommatrice (Montréal) quant à la présence de protéine laitière dans une barre de tofu. Des analyses ont été

réalisées sur le reste de l'aliment à la DLEAA, et la présence de l'allergène a été confirmée dans le chocolat que renfermait la barre. L'ACIA et l'entreprise ont diffusé un avis à la population afin d'informer les personnes allergiques aux protéines laitières de ne pas consommer ce produit.

- Présence d'une araignée vivante, possiblement une veuve noire, à la surface de raisins provenant de la Californie (Salaberry de Valleyfield). Le personnel du CQIASA concerné a prélevé l'araignée et l'a acheminée à la DLEAA aux fins d'identification. Les experts entomologistes de la Direction du laboratoire de diagnostic en phytoprotection du MAPAQ ont confirmé qu'il s'agissait d'une araignée venimeuse de type veuve noire ou *Latrodectus mactans*. Le suivi du dossier auprès du fournisseur a été assuré par l'ACIA.

- Présence de fragments de vitre coupants dans une pizza congelée achetée chez un détaillant de la région (Québec) ayant occasionné des blessures légères dans la bouche d'un enfant de quatre ans. Les résultats des analyses de l'expert à la DLEAA ont démontré qu'il s'agissait de fragments de plastique translucide de formes irrégulières présentant un risque pour la santé. Un suivi auprès du fournisseur a été assuré par l'ACIA.

- Plainte d'un consommateur concernant la réutilisation des restes d'aliments et une cuisson non sécuritaire dans une résidence pour personnes âgées (Saint-Jérôme). Les inspecteurs de la région ont effectué une évaluation base risque dans l'établissement visé, et à la suite des lacunes trouvées, un plan d'action pour corriger la situation a été demandé. De plus, comme pour tous les établissements alimentaires du Québec, un suivi à l'établissement est assuré en fonction de sa charge de risque.

- Présence d'un morceau de plastique en forme de losange dans une soupe en conserve et ayant causé l'étouffement d'une personne (Bas-Saint-Laurent). Les analyses effectuées à la DLEAA ont confirmé qu'il s'agissait de matière plastique pouvant causer des blessures. Assuré par l'ACIA, le suivi auprès du fournisseur a permis de découvrir la source de la contamination. Aucune autre plainte n'a toutefois été signalée au MAPAQ ou à l'ACIA.

- Plainte anonyme concernant la présence de fromage non cuit dans un pain (Québec). À la suite des analyses de la DLEAA, l'aliment a été considéré comme potentiellement dangereux et a dû être conservé au froid. Les inspecteurs du CQIASA ont recommandé à l'établissement de conserver cet aliment au réfrigérateur ou d'en cesser la vente. L'exploitant a décidé d'arrêter de vendre le produit.

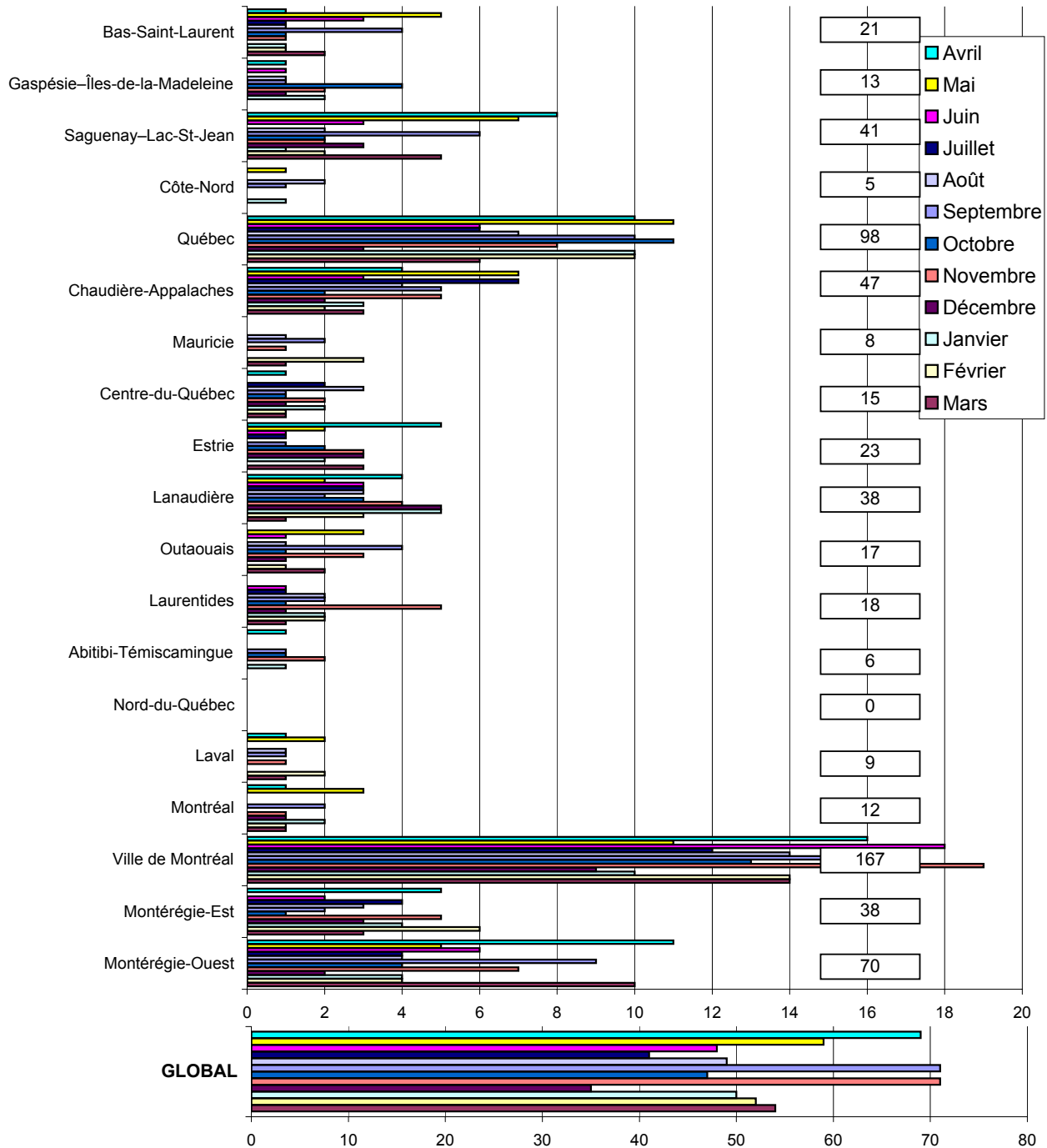
### **C- Dossier à fortes répercussions en 2006-2007**

Chaque année, certaines plaintes formulées au MAPAQ nécessitent des enquêtes plus approfondies de la part des inspecteurs.

Pour 2006-2007, une plainte anonyme, signalée en avril 2006, a amené les inspecteurs du CQIASA de Lanaudière à enquêter chez des producteurs acéricoles. En effet, certains producteurs louaient des citernes ayant servi à l'épandage d'engrais chimiques pour transporter de la sève d'érable. Selon une évaluation de risque effectuée par des experts de la DLEAA, tout sous-produit (sirop, tire, etc.) dérivé d'un produit (sève d'érable) ayant été transporté dans ce type de contenant (citerne pour épandage d'engrais) est considéré comme impropre à la consommation parce que son innocuité n'est pas assurée (Loi P-29, articles 3, 3.1, 3.2). Le CQIASA concerné a réalisé des saisies importantes de barils et de petits contenants de sirop d'érable. De plus, des démarches ont été entreprises chez le locateur de citernes afin de lui interdire de louer ce type de camion pour transporter des produits alimentaires. Les produits saisis ont été éliminés volontairement par les producteurs. Les partenaires (Fédération des producteurs acéricoles du Québec et l'ACIA) ont collaboré à tout le processus.

## D- Statistiques des plaintes requérant des prélèvements alimentaires en 2006-2007

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



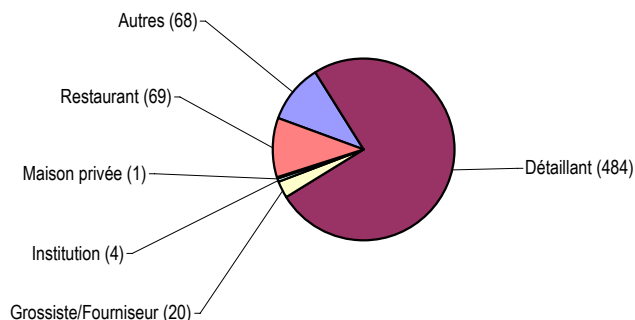
#### Constats :

Sur un total de 646 plaintes, le Service d'inspection de la Ville de Montréal a traité le plus grand nombre de plaintes requérant des prélèvements alimentaires, soit 167 plaintes (26 %), suivi de la direction régionale du CQIASA de Québec-Chaudière-Appalaches, avec 145 (22 %), de la Montérégie, avec 108 (17 %) ainsi que de la Mauricie-Centre-du-Québec-Estrie-Lanaudière, avec 84 (13 %). Cette situation est possiblement attribuable à la densité de population et aux types d'établissements (détaillants et restaurants) des régions concernées. Le nombre de plaintes reçues par région est comparable à celui de l'an dernier.

Les mois qui comptent le plus grand nombre de visites d'inspection relativement aux plaintes requérant des prélèvements alimentaires sont septembre et novembre 2006 (71 chacun), avril 2006 (69), mai 2006 (59) et mars 2007 (54).

## 2. Provenance des aliments par catégorie d'établissements alimentaires impliqués

Nombre de plaintes = 646



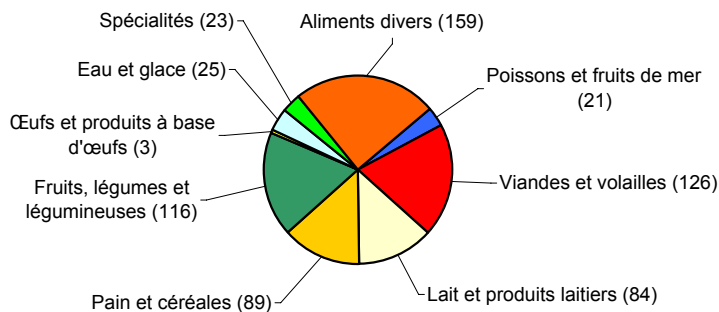
**Autres** : fermes de production (laitière, maraîchère, animale), cabanes à sucre, usine d'eau embouteillée, fromagerie, producteur acéricole, usine laitière, cuisine centrale d'hôpital, centre d'accueil, vendeur itinérant, traiteur et abattoir.

### Constat :

En 2006-2007, les aliments prélevés relativement aux plaintes requérant des prélèvements alimentaires provenaient principalement des détaillants (484, soit 74,9 %) et des restaurants (69, soit 10,7 %).

## 3. Répartition des groupes d'aliments visés dans les déclarations de plaintes requérant des prélèvements alimentaires

Nombre de plaintes = 646



**Aliments divers** : arachides, huile d'olive, huile végétale, produits de l'érable, bouillons et soupes en conserve ou déshydratés, colorants à café, café, thé, condiments, épices, sauces, additifs alimentaires, confiseries, tartinades variées, chocolat, miel, croustilles, semi-conserves, tofu, aliments naturels, aliments pour bébé, aliments diététiques, vinaigrettes

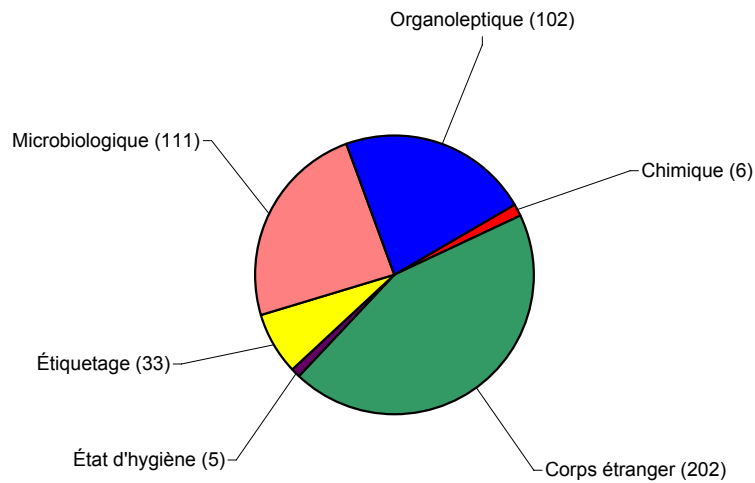
**Spécialités** : mets préparés, mets préparés prêts à consommer (PAC), sandwich et salades diverses

### Constats :

Parmi les 646 plaintes, les groupes alimentaires ayant nécessité le plus d'interventions sont, par ordre décroissant d'importance : « Viandes et volailles », avec 126 interventions (20 %) ; « Fruits, légumes et légumineuses », avec 116 (18 %) ; « Pain et céréales », avec 89 (14 %) et « Lait et produits laitiers », avec 84 (13 %). Ces données sont comparables à celles des années antérieures.

#### 4. Types d'anomalies observées dans les prélèvements alimentaires reliés aux plaintes

Nombre d'anomalies :459



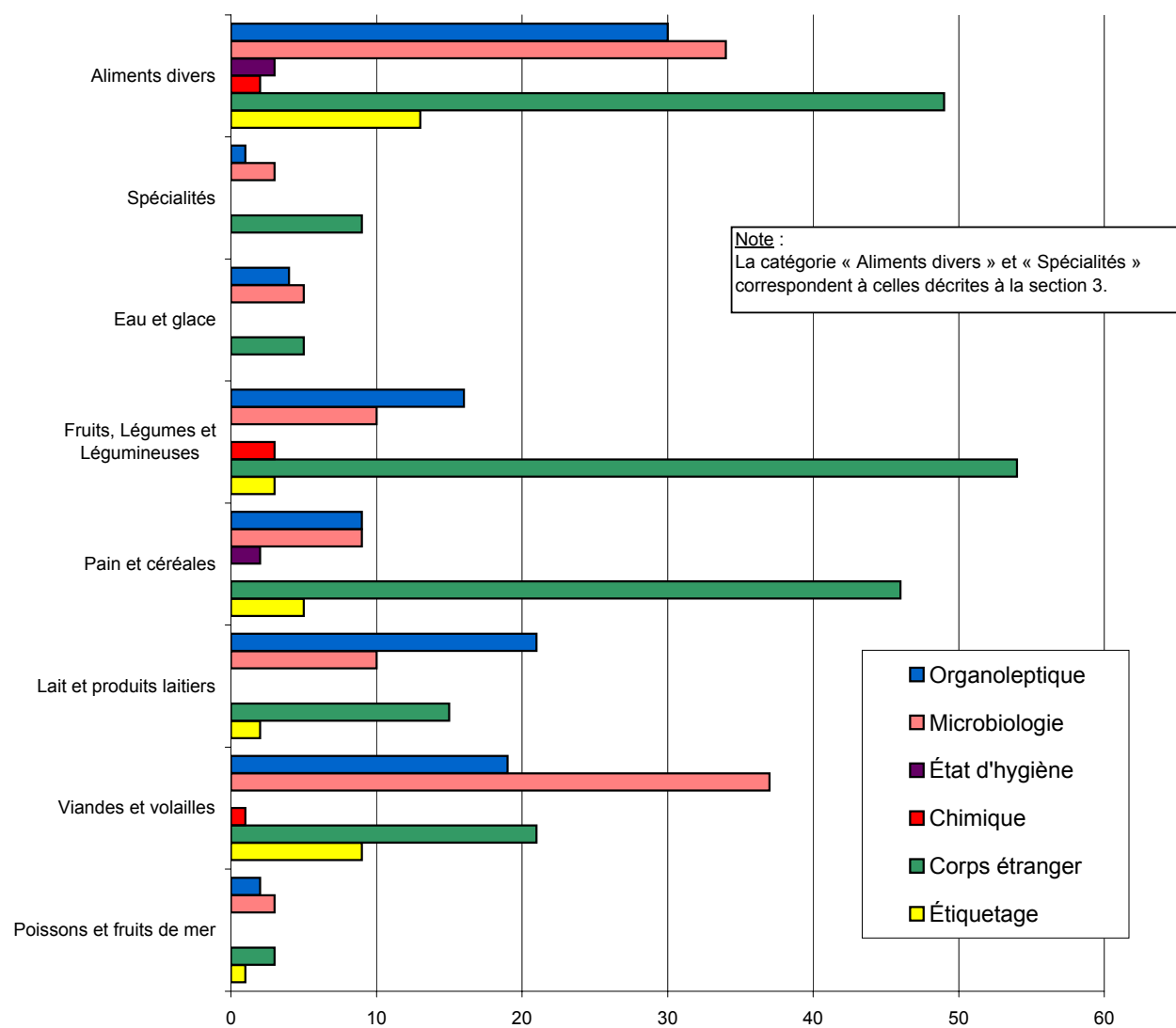
##### **Constats :**

459 anomalies ont été observées à partir des prélèvements liés aux plaintes requérant des prélèvements alimentaires. Celles-ci correspondent, par ordre décroissant d'importance, à la présence de corps étrangers (44 %), à des altérations microbiologiques (24,2 %), à des altérations organoleptiques (22,2 %), à des défauts d'étiquetage (7,2 %), à des altérations chimiques (1,3 %) et à l'état d'hygiène (1,1 %).

## 5. Répartition des types d'anomalies en fonction des groupes d'aliments visés dans les déclarations

### des plaintes requérant des prélèvements alimentaires

Nombre d'anomalies : 459



#### Constats :

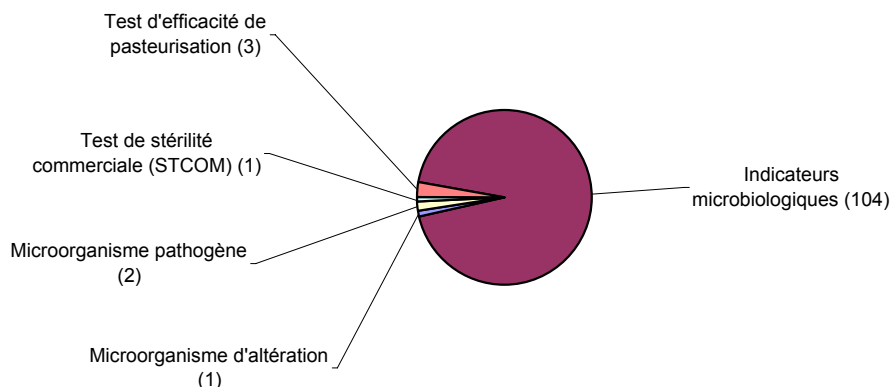
Les groupes alimentaires dans lesquels les 459 anomalies ont été trouvées sont : « Aliments divers » (131, soit 28,5 %); « Viandes et volailles » (87, soit 19 %); « Pain et céréales » (71, soit 15,5 %); « Fruits, légumes et légumineuses » (86, soit 18,7 %); « Lait et produits laitiers » (48, soit 10,5 %); « Eau et glace » (14, soit 3,1 %); « Spécialités » (13, soit 2,8 %) et « Poissons et fruits de mer » (9, soit 2 %).

Pour chacun des groupes alimentaires, le type d'anomalie détecté en plus grand nombre est : 49 corps étrangers sur 131 anomalies (37,4 %) pour « Aliments divers »; 37 altérations microbiologiques sur 88 anomalies (42,6 %) pour « Viandes et volailles »; 46 corps étrangers sur 86 anomalies (53,5 %) pour « Fruits, légumes et légumineuses »; 21 altérations organoleptiques sur 48 anomalies (43,8 %) pour « Lait et produits laitiers »; 54 corps étrangers sur 71 anomalies (76,1 %) pour « Pain et céréales »; 5 altérations microbiologiques et 5 corps étrangers sur 14 anomalies (71,4 %) pour « Eau et glace »; 9 corps étrangers sur 13 anomalies (69,2 %) pour « Spécialités » et 3 altérations microbiologiques et 3 corps étrangers sur 9 anomalies (66,7 %) pour « Poissons et fruits de mer ».

## 6. Ventilation des types d'anomalies observées dans les prélèvements alimentaires reliés aux plaintes

### Altérations microbiologiques

Nombre d'anomalies : 111

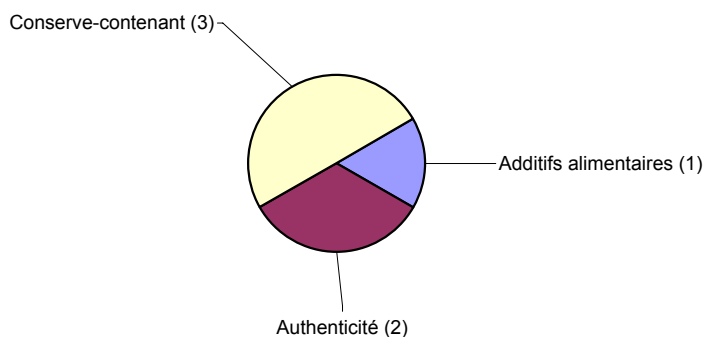


#### **Constats :**

Parmi les 111 altérations microbiologiques mises en évidence en 2006-2007, 6 plaintes présentaient un risque pour la santé. Pour 2 d'entre elles, il s'agissait d'un risque élevé associé à la présence de microorganismes pathogènes. Cette année, la majorité des altérations microbiologiques sont dues à la présence d'indicateurs microbiologiques (93,7 %). Les autres altérations, qui n'entraînaient pas de risques pour la santé, étaient principalement des altérations d'aliments causées par des concentrations élevées de bactéries mésophiles, de levures, de moisissures ou de bactéries lactiques. Elles révèlent des déficiences quant aux bonnes pratiques de fabrication et aux conditions d'entreposage ou de conservation.

### Altérations chimiques

Nombre d'anomalies : 6



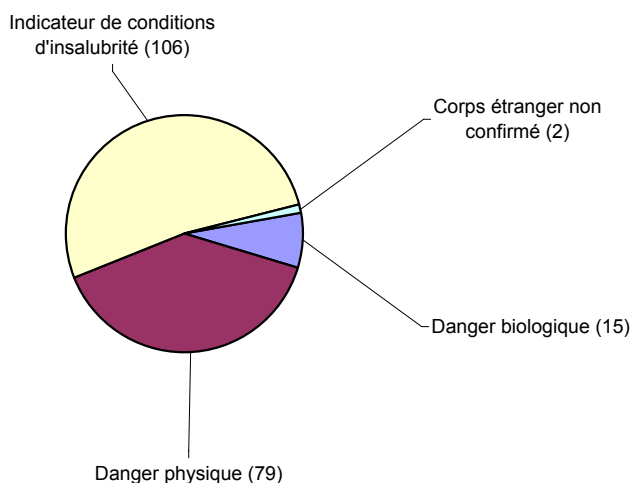
#### **Constats :**

Des six altérations chimiques observées, aucune ne présentait de risque pour la santé. La plupart des altérations (50 %) étaient en relation avec le non-respect des normes. Deux impliquaient l'authenticité et l'ajout de glucose commercial dans un sirop d'érable et une troisième était liée à l'authenticité de l'espèce animale dans du veau. Parmi les trois dossiers relatifs aux défauts des contenants, un concernait un défaut mineur sur le contenant d'une conserve; un autre contenant était jugé impropre à la consommation alors que le dernier était qualifié d'insatisfaisant au regard des bonnes pratiques de fabrication.

## 6. Ventilation des types d'anomalies observées dans les prélèvements alimentaires reliés aux plaintes (suite)

### Corps étrangers

Nombre d'anomalies : 202



#### **Constats :**

Parmi les 202 dossiers soumis en raison de la présence de corps étrangers, 200 se répartissent en 3 catégories : « Indicateurs de conditions d'insalubrité », avec 106 anomalies (53 %) ; « Dangers physiques », avec 79 anomalies (40 %) et « Dangers biologiques », avec 15 anomalies (7 %). Dans deux dossiers, la présence d'un corps étranger n'a pu être confirmée.

En 2006-2007, 1 des 106 (1 %) anomalies associées aux « Indicateurs de conditions d'insalubrité », 58 des 79 (73 %) anomalies liées aux « Dangers physiques » et 2 des 14 (14 %) anomalies ayant trait aux « Dangers biologiques » présentaient un risque pour la santé.

Les indicateurs de conditions d'insalubrité correspondaient à la présence d'insectes (59), de croissance microbienne visible (30), d'indices de contamination par des manipulateurs d'aliments, par exemple pansement, ongle ou doigt de gant (12), de parasites et de prédateurs d'insectes (3), d'indices d'infestations d'insectes (1) ou de prédateurs d'animaux (1). Un seul de ces dossiers présentait un risque pour la santé du consommateur. Il s'agissait d'une punaise (petit clou à tête plate) découverte dans du café et susceptible de causer une piqûre douloureuse au consommateur.

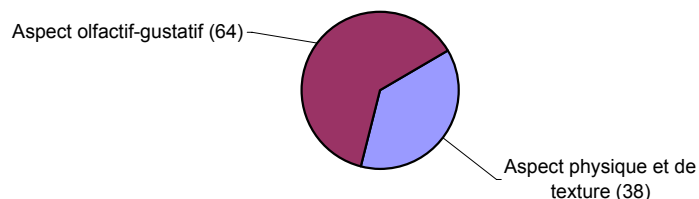
Pour 57 des cas signalés, les dangers physiques, associés à un risque pour la santé, provenaient principalement de matériaux durs, acérés ou pointus (roche, pièce de métal, morceau de plastique) susceptibles d'infliger des blessures au consommateur. Un autre cas était associé à la présence d'un doigt de gant en latex dans des confiseries qui pouvait provoquer une réaction allergique chez certaines personnes. Dans les 21 autres dossiers, les corps étrangers ne présentaient pas de risque pour la santé des consommateurs.

Les dangers biologiques étaient dus principalement à la présence d'animaux qui sont vecteurs de pathogènes (deux cas), d'insectes susceptibles de piquer (un cas), de mordre (un cas), d'être des vecteurs de pathogènes (sept cas) ou d'allergène, ou de contenir (deux cas) ou d'excréter des substances toxiques. Deux autres cas, dont un pouvait être dangereux pour la santé, ont été jugés inoffensifs puisqu'une étape dans le traitement de l'aliment éliminait ce risque; l'autre cas ne présentait aucun risque pour la santé.

## 6. Ventilation des types d'anomalies observées dans les prélèvements alimentaires reliés aux plaintes (suite)

### Altérations organoleptiques

Nombre d'anomalies : 102



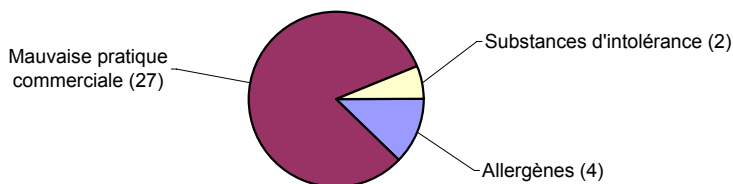
#### **Constats :**

Les 102 altérations organoleptiques ont été réparties en fonction de deux aspects : l'aspect physique, qui a trait à la couleur ou à la texture (37 %) et l'aspect olfactif-gustatif, qui concerne le mauvais goût, la flaveur et l'odeur (63 %).

Aucun de ces dossiers n'a été jugé à risque pour la santé humaine.

### Défauts d'étiquetage

Nombre d'anomalies : 33



#### **Constats :**

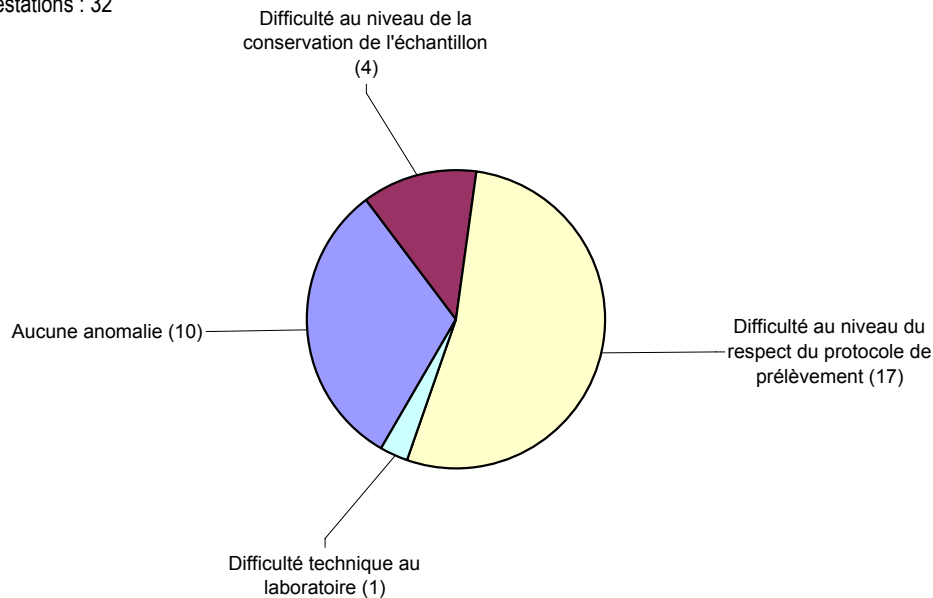
Parmi les 33 défauts liés à l'étiquetage, 27 (82 %) avaient trait aux mauvaises pratiques commerciales jugées non conformes. Il s'agissait généralement de fausses déclarations sur le poids, le volume, la liste des ingrédients, la classe de couleur (margarine, sirop d'érable) ou la teneur de certains composés.

Deux anomalies présentaient un risque pour la santé à cause de la présence de substances responsables d'une intolérance (gluten, glutamate monosodique). Quatre autres pouvaient être nocives en raison de la présence d'allergène (sulfite, protéine de tournesol, protéine d'arachide, protéine de lait).

## 7. Contestations des résultats d'analyses du programme de contrôle de l'innocuité du lait cru (CQL)

Nombre de plainte : 28

Nombre de contestations : 32



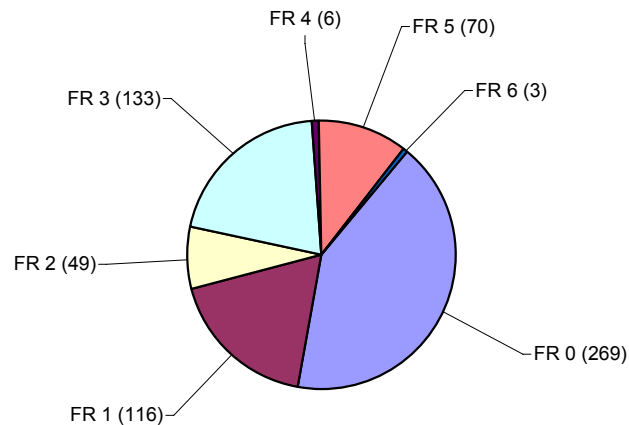
### **Constats :**

Les motifs des plaintes déposées pour appuyer les contestations des producteurs laitiers sont en lien avec les difficultés rencontrées au cours du protocole de prélèvement, le délai entre le prélèvement et l'analyse, les conditions de conservation des échantillons pendant le transport de la ferme jusqu'à l'usine laitière ou de l'usine laitière jusqu'au laboratoire du MAPAQ ainsi qu'avec la validité des conditions d'analyse.

En 2006-2007, les producteurs laitiers ont formulé 28 plaintes au MAPAQ pour contester les résultats d'analyses du programme de contrôle de l'innocuité du lait cru. Dix dossiers ont fait l'objet d'enquêtes, qui ont mené au maintien des résultats d'analyses puisqu'on n'a pu détecter aucune lacune à partir du prélèvement jusqu'à l'analyse de l'échantillon pour donner suite à la demande. Pour les 18 autres dossiers, des lacunes en ce qui concerne le prélèvement (17), la conservation (4) ou l'analyse (1) ont justifié l'annulation des résultats. Quatre dossiers ont fait l'objet de plus d'une contestation.

## 8. Ventilation du facteur de risque (FR)<sup>1</sup> lié aux interventions de l'inspection

Nombre de plaintes = 646



### **Constat :**

Parmi les 646 plaintes reçues, 377 dossiers de plaintes requérant des prélèvements alimentaires, soit 58,4 %, présentait une ou plusieurs anomalies, dont 79 (12 %) comportaient un risque pour la santé (FR 4, 5 et 6). Ces dernières anomalies ont donc nécessité une intervention prioritaire de la part des directions régionales d'inspection ou du Service d'inspection de la Ville de Montréal.

<sup>1</sup> Facteurs de risque (FR) établis par les analystes de la DLEAA au moment de l'interprétation des résultats analytiques

FR 0 Acceptable ou conforme

FR 1 Médiocre ou insatisfaisant au regard des bonnes pratiques de fabrication

FR 2 Ne respecte pas la réglementation (hors norme)

FR 3 Inacceptable, ou impropre à la consommation humaine, ou altéré de manière à le rendre impropre à la consommation humaine

FR 4 Inacceptable, ou ne respecte pas la réglementation (hors norme), ou impropre à la consommation humaine avec risque pour la santé pour une population restreinte

FR 5 Inacceptable, ou ne respecte pas la réglementation (hors norme), ou impropre à la consommation humaine avec risque pour la santé, ou innocuité non assurée

FR 6 Inacceptable, ou impropre à la consommation humaine, ou altéré de manière à le rendre impropre à la consommation humaine avec risque élevé pour la santé

Note : Les signalements auxquels on attribue les cotes 3 à 6 nécessitent un suivi rigoureux et prioritaire de la part des services d'inspection.

**E- Coût estimé des plaintes requérant des prélèvements alimentaires  
pour la période du 1<sup>er</sup> avril 2006 au 31 mars 2007**

Coût estimé de l'inspection :	586 568 \$
476 déclarations - CQIASA	
170 déclarations - Ville de Montréal <sup>(1)</sup>	

Coût estimé des analyses de laboratoire :	325 475 \$
5 878 paramètres analytiques - CQIASA	
346 paramètres analytiques - Ville de Montréal	

<b>Estimation totale :</b>	<b>912 043 \$</b>
----------------------------	-------------------

<sup>(1)</sup> Note : La majorité des prélèvements réalisés dans le cadre des plaintes de la Ville de Montréal sont analysés à la Direction du laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires du CQIASA





Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation

Québec

