



Bactéries pathogènes et organismes indicateurs dans les mactres de Stimpson prêtes-à-manger – Du 1er avril 2021 au 31 mars 2023

Microbiologie des aliments - Études ciblées - Rapport final



Résumé

Dans le cadre d'une étude ciblée¹ de 2 ans, 107 échantillons de mactres de Stimpson prêtes-à-manger (PAM) ont été analysés pour déterminer la présence des espèces du genre *Salmonella* (spp.) et de *Listeria monocytogenes* (*L. monocytogenes*), agents pathogènes. Tous les échantillons ont également été analysés pour déterminer la présence d'*Escherichia coli* (*E. coli*) générique, un organisme indicateur des conditions hygiéniques et sanitaires de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, de la production jusqu'au point de vente.

Tous (100%) les résultats des 107 échantillons analysés ont été jugés satisfaisants. *Salmonella* spp. et *L. monocytogenes* n'ont été détectés dans aucun des échantillons analysés. *E. coli* générique (>4 nombre plus probable (NPP)/g) n'a été détecté dans aucun des échantillons.

Dans l'ensemble, les résultats de notre étude indiquent que les mactres de Stimpson récoltées et transformées au Canada et vendues au pays sont généralement sans danger pour la consommation. Cependant, comme c'est le cas pour tous les aliments, en particulier pour les aliments PAM, de bonnes pratiques d'hygiène sont recommandées pour les producteurs, les détaillants et les consommateurs.

Pourquoi l'étude a été menée

L'étude a été menée pour obtenir des renseignements de base sur la qualité et la salubrité des mactres de Stimpson préemballées et PAM qui sont vendues au détail au Canada.

La mactre de Stimpson est récoltée pour sa chair, qui est considérée comme un mets délicat dans de nombreux pays. La mactre de Stimpson est généralement récoltée à l'aide de navires de pêche spécialisés équipés de dragues hydrauliques qui sont traînées sur le fond de l'océan pour ramasser les mactres de Stimpson. Les navires ciblent des zones spécifiques où vit la mactre de Stimpson, souvent dans des eaux plus profondes au large des côtes du Canada atlantique². Une fois récoltées, les mactres de Stimpson sont généralement blanchies puis congelées à bord des navires afin de préserver leur fraîcheur et de prolonger leur durée de conservation. Les mactres de Stimpson sont ensuite triées dans l'installation de transformation et seules celles qui sont jugées de qualité « sushi » sont emballées pour la vente au détail. Actuellement, la majorité des mactres de Stimpson récoltées au Canada est exportée vers des pays asiatiques³ tels que le Japon, la Chine et la Corée du Sud, où elles sont consommées dans des plats de sushi et de sashimi et connue sous le nom de hokkigai⁴. Toutefois, ces dernières années, elles ont gagné en popularité au Canada, ce qui a entraîné une augmentation de leur disponibilité sur le marché canadien de la vente au détail.

La contamination par des bactéries pathogènes peut survenir à n'importe quelle étape de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, notamment au cours de la récolte, de la transformation

et de l'emballage. Par conséquent, si des agents pathogènes sont présents, il y a un risque de maladies d'origine alimentaire, car les mactres de Stimpson sont des produits PAM.

Quand l'étude a été menée

L'étude a été menée sur une période de 2 ans, du 1er avril 2021 au 31 mars 2023.

Où les échantillons ont été prélevés

Les échantillons ont été prélevés dans des chaînes nationales de vente au détail et des épiceries locales ou régionales situées dans les 5 grandes villes canadiennes suivantes :

- Montréal
- Toronto
- Ottawa
- Vancouver
- Calgary

Le nombre prévu d'échantillons à prélever dans chaque ville a été déterminé en fonction du rapport entre la population de la province dans laquelle la ville était située et la population totale du Canada.

Nombre total et description des échantillons prélevés

Au total, 107 échantillons de mactres de Stimpson congelées, préemballées et PAM ont été prélevés et toutes ont été récoltées et emballées au Canada. Il convient toutefois de noter que la portée de l'échantillonnage n'a pas été limitée en ce qui concerne le type d'échantillon (frais ou congelé) ou l'origine (nationale ou importée). Un échantillon était constitué d'un ou de plusieurs emballages de formats de détail du même lot pesant au moins 250 g.

Ce que l'on a recherché dans les échantillons

Tous les échantillons ont été analysés pour détecter la présence de *Salmonella* spp., de *L. monocytogenes* et d'*E. coli* générique. *Salmonella* spp. et *L. monocytogenes* sont des bactéries pathogènes, tandis qu'*E. coli* générique est un indicateur des conditions hygiéniques et sanitaires générales dans lesquelles les échantillons ont été produits, transformés, entreposés et transportés.

Méthodes utilisées pour analyser les échantillons

Les échantillons ont été analysés selon les méthodes analytiques publiées dans le *Compendium de méthodes pour l'analyse microbiologique et la détection des substances étrangères dans les aliments*⁵ de Santé Canada qui convenaient à l'analyse des mactres de Stimpson.

Comment les échantillons ont été évalués

Les échantillons ont été évalués à l'aide de critères fondés sur les principes des *Lignes directrices bactériologiques pour le poisson et les produits de la pêche (produit final)*⁶ de l'ACIA et de la *Politique sur la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger*⁷ de Santé Canada.

Tableau 1 - Critères d'évaluation

Analyse bactériologiques	Satisfaisant	Investigatif	Insatisfaisant
<i>Salmonella</i> spp.	Non détecté	Sans objet	Détecté
<i>L. monocytogenes</i>	Non détecté	Sans objet (catégorie 1 ^a) Détecté et $\leq 10^2$ UFC/g (catégorie 2 ^a)	Détecté (catégorie 1 ^a) > 10^2 UFC/g (catégorie 2 ^a)
<i>E. coli</i> générique	≤ 4 NPP/g	>4 et ≤ 40 NPP/g	>40 NPP/g

Résultats de l'étude

Tous (100%) les résultats des 107 échantillons analysés ont été jugés satisfaisants. *Salmonella* spp. et *L. monocytogenes* n'ont été détectés dans aucun des échantillons analysés. *E. coli* générique à des concentrations élevées (>4 NPP/g) n'a été détecté dans aucun des échantillons analysés.

^a Les conditions d'entreposage (congelé ou réfrigéré) et le cas échéant, le pH et l'activité de l'eau de l'échantillon ont été utilisés pour déterminer la catégorie de produit.

Tableau 2 - Résultats de l'analyse de l'évaluation

Analyse bactériologique	Nombre d'échantillons analysés	Satisfaisant (%)	Investigatif	Insatisfaisant
<i>Salmonella</i> spp.	107	107	Sans objet	0
<i>L. monocytogenes</i>	107	107	Sans objet	0
<i>E. coli</i> générique	107	107	0	0
Total	107^b	107 (100)	0	0

Ce que les résultats de l'étude signifient

Au moment de la rédaction du présent rapport, aucune étude publiée antérieurement sur la qualité microbiologique ou la salubrité des mactres de Stimpson n'a été trouvée.

Dans l'ensemble, les résultats de notre étude indiquent que les mactres de Stimpson vendues au Canada sont généralement sans danger pour la consommation. Cependant, comme c'est le cas pour tous les aliments, en particulier pour les aliments PAM, de bonnes pratiques d'hygiène sont recommandées pour les producteurs, les détaillants et les consommateurs.

Que fait-on des résultats de l'étude

Tous les résultats sont utilisés pour :

- informer les décisions en matière de gestion des risques;
- soutenir la conception et la refonte des programmes.

Où accéder aux données de l'étude

Les données seront accessibles sur le [Portail du gouvernement ouvert](#).

^b Les 107 échantillons ont été analysés pour la présence de *Salmonella* spp., *L. monocytogenes*, et *E. coli* générique.

Références

1. Agence canadienne d'inspection des aliments, [Chimie et microbiologie alimentaires](#).
2. Pêches et Océans Canada, [Palourdes hauturières - Régions des Maritimes et de Terre-Neuve-et-Labrador](#). 2023.
3. CBC Canada, [Why Nova Scotia's Arctic surf clams are such a big hit in Japan](#) (en anglais seulement). 2017.
4. Pêches et Océans Canada, [La mactre de Stimpson](#). 2015.
5. Santé Canada, [Compendium de méthodes](#). 2011.
6. Agence canadienne d'inspection des aliments, [Lignes directrices bactériologiques pour le poisson et les produits de la pêche \(produit final\)](#). 2019.
7. Santé Canada, [Politique sur la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger](#). 2011.