

TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES

RAPPORT ANNUEL

2022-2023

TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES

RAPPORT ANNUEL

2022-2023

Sous-ministériat à la salubrité alimentaire, à l'inspection et à la santé animale -
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

Division de l'inspection des aliments - Ville de Montréal

Du 1^{er} avril 2022 au 31 mars 2023

FAITS SAILLANTS EN 2022-2023



2 424
déclarations
de toxi-infections
alimentaires



6 047
personnes
touchées

PRÈS DE 70 %
CAS UNIQUE OU FAMILIAUX

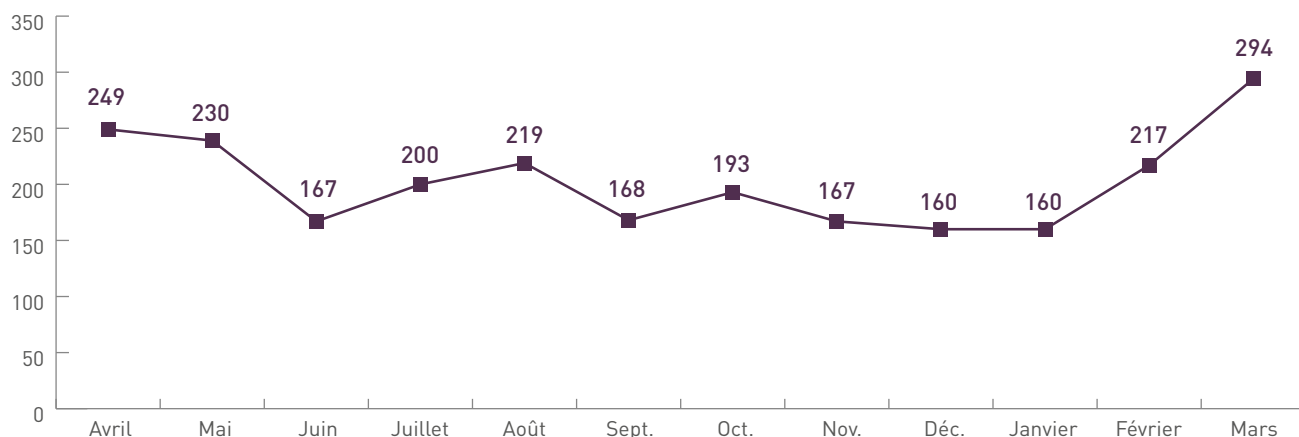


Note : Le nombre réel de personnes souffrant d'intoxications alimentaires pourrait être plus élevé, puisque les consommateurs affectés ne signalent pas systématiquement leur cas au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).

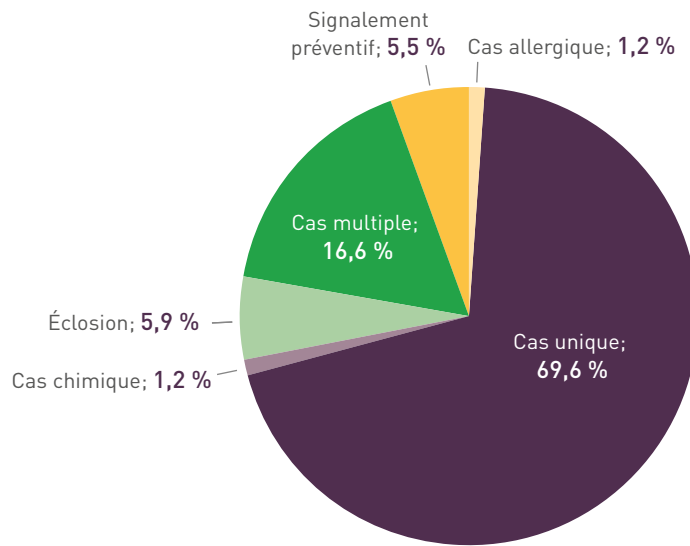
1 STATISTIQUES DE 2022-2023

Nombre de déclarations reçues par mois

Nombre de déclarations totales : 2424



Types de toxi-infections alimentaires



Cas unique ou familial : signalement d'une maladie observée chez un ou plusieurs membres d'une même famille et dont on peut attribuer la cause à une origine alimentaire ou hydrique.

Cas multiple : tout signalement d'une maladie observée chez au moins deux personnes ne vivant pas sous le même toit ou n'ayant d'autres repas communs que le repas ciblé et dont on peut attribuer la cause à une origine alimentaire ou hydrique.

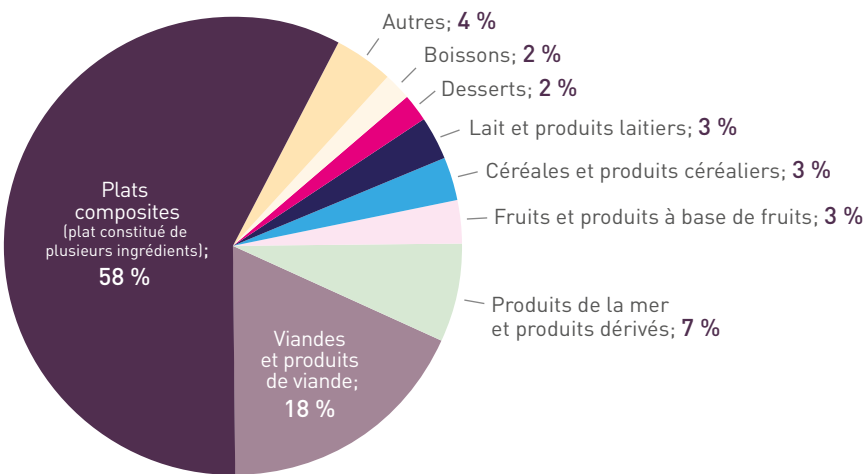
Cas chimique : tout signalement d'une maladie causée ou présumément causée par la consommation d'aliments ou d'eau contaminés par une substance chimique.

Cas allergique : tout signalement d'une réaction allergique en lien avec une allergie (connue ou non) ou une intolérance alimentaire.

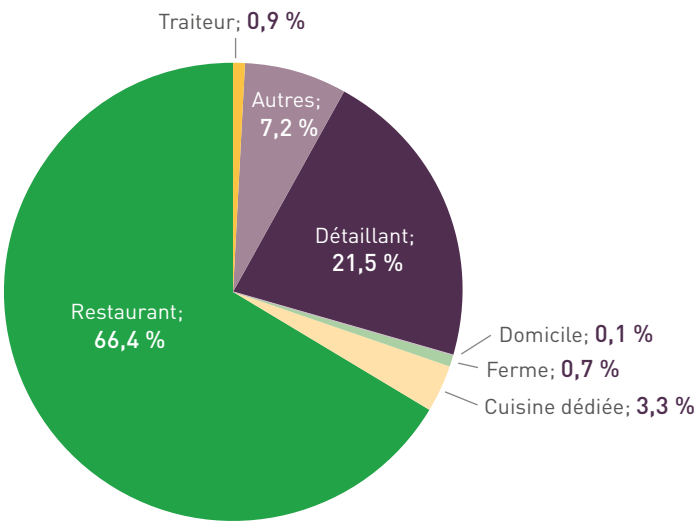
Écllosion : toute maladie de nature infectieuse, toxique, chimique ou allergique, observée chez au moins deux personnes et dont on peut attribuer la cause à une même origine alimentaire ou hydrique (souvent confirmé par l'analyse des similitudes génétiques des souches identifiées).

Signalement préventif : tout signalement qui n'est ni une plainte ni une toxi-infection, mais qui génère une intervention du MAPAQ visant à prévenir une toxi-infection alimentaire (par exemple, retrait d'un manipulateur d'aliments atteint d'une maladie entérique).

Répartition des aliments associés à des toxi-infections alimentaires par catégories d'aliments



Provenance des aliments par catégories d'établissements impliqués dans les épisodes de toxi-infections alimentaires



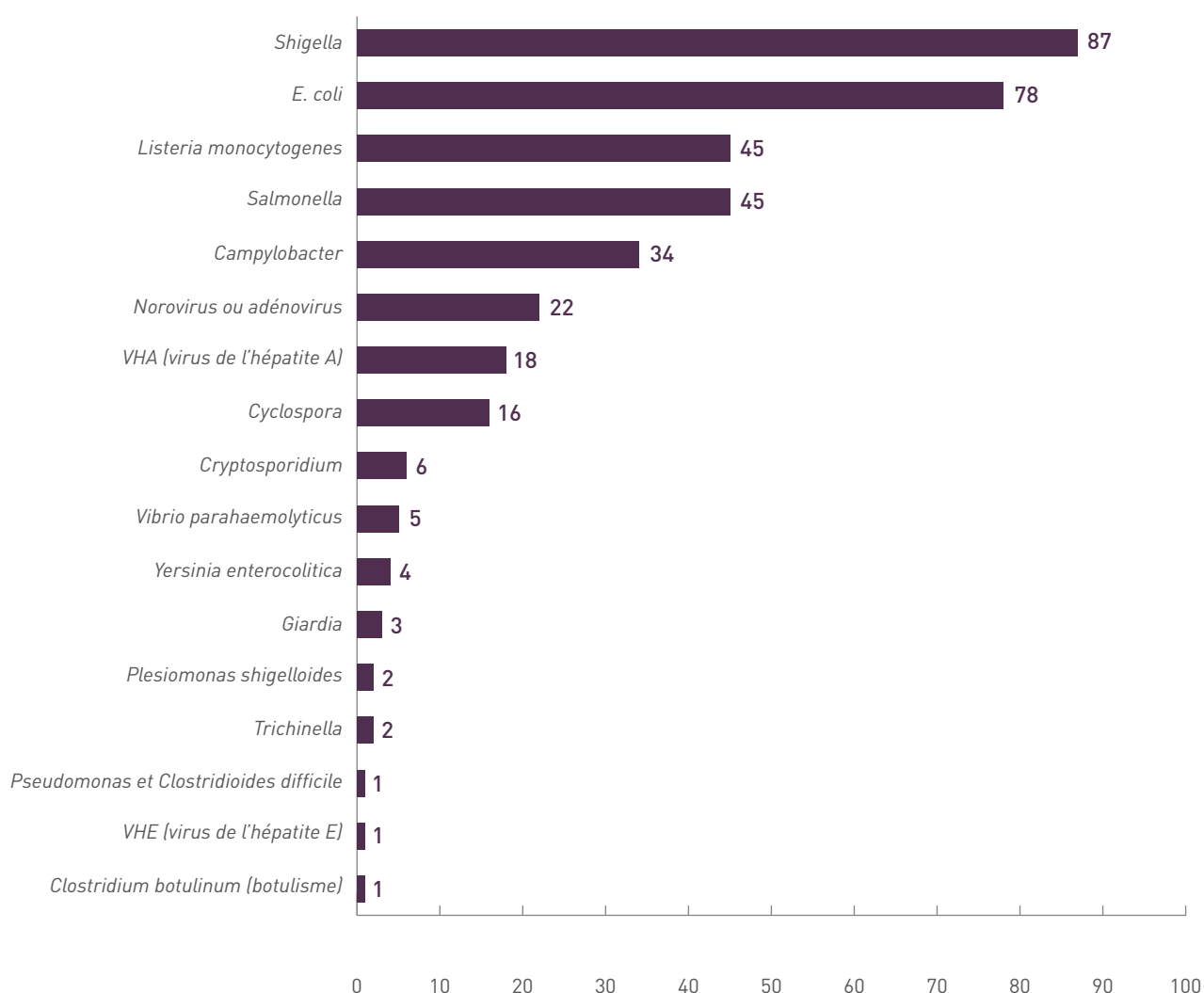
2 SIGNALEMENTS DE TOXI-INFECTIONS RÉPERTORIÉS EN 2022-2023

Parmi les 2 424 signalements effectués, seuls 15 % ont reçu un diagnostic médical. La majeure partie de ces diagnostics ont une origine microbiologique (incluant les bactéries, virus et parasites).

Les autres causes de maladie incluent les agents chimiques et les allergènes.

Agents microbiologiques

Répartition des dossiers avec diagnostic médical



Gastro d'allure virale

Chaque année, de nombreuses éclosions de gastroentérite surviennent au Québec. En 2022-2023, 202 signalements correspondaient à une atteinte virale suspectée, soit 8,3 % de l'ensemble des déclarations.

Dans plusieurs de ces éclosions, des manipulateurs d'aliments ont manipulé des prêts à manger alors qu'ils étaient symptomatiques (ils souffraient, par exemple, de vomissements ou de diarrhées) ou qu'ils avaient été en contact avec une personne malade, ce qui a favorisé la transmission du virus.

Le MAPAQ et les directions régionales de santé publique recommandent de retirer ou d'affecter à d'autres tâches les manipulateurs d'aliments qui sont porteurs d'agents infectieux transmissibles par les aliments.

Une personne qui présente des symptômes de gastroentérite – qu'un diagnostic ait été posé ou non – doit s'abstenir de manipuler des aliments jusqu'à 48 heures après la disparition complète des symptômes. Cette période peut être prolongée selon l'agent en cause. Pour plus d'information, consulter la page suivante : [MAPAQ – Mesures de retrait ou de réaffectation du personnel malade](#).

Agents chimiques ou allergiques

Cas chimiques

La majorité des signalements associés aux agents chimiques n'affectent qu'une ou quelques personnes d'une même famille. En 2022-2023, 30 signalements de possibles cas chimiques ont été effectués au MAPAQ. Seulement 1 cas a été confirmé par des analyses de laboratoire.

Cas de scombroidose confirmé

La scombroidose est une intoxication alimentaire aiguë due à l'ingestion de poisson mal conservé et contenant une forte concentration d'histamine.

Un signalement a été reçu concernant une personne qui avait développé des symptômes typiques d'une intoxication à l'histamine 30 minutes après la consommation d'une salade contenant du poisson cru dans un restaurant. Des prélèvements ont été réalisés et les analyses se sont révélées positives pour l'histamine.

Cas d'allergies

En tout, 30 déclarations de toxi-infections alimentaires causées par des allergènes ou des intolérances ont été faites au MAPAQ au cours de l'année 2022-2023. Les réactions allergiques se sont produites après la consommation d'aliments achetés chez un détaillant (19 cas) ou dans un restaurant (10 cas). Dans un autre cas, l'aliment venait d'une banque alimentaire où le produit avait été mal étiqueté.

Les principaux allergènes suspectés dans les enquêtes alimentaires sont le gluten, les arachides et les sulfites.

3 ÉCLOSIONS D'INTÉRÊT

Éclosion de gastroentérite causée par un norovirus et associée à des framboises congelées importées de Chine

En mai 2022, le MAPAQ a reçu plusieurs signalements de maladies gastro-intestinales liées à la consommation de framboises congelées servies dans différents restaurants. Ces framboises, importées de Chine, étaient consommées crues dans des aliments et des boissons, comme des smoothies ou des parfaits au yogourt et aux petits fruits.

Une enquête menée par le MAPAQ, en collaboration avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), a permis de déterminer que les restaurants concernés utilisaient le même lot de framboises. Les tests de laboratoire ont confirmé la présence de norovirus.

Au total, cette éclosion a entraîné 16 signalements de maladie et a affecté 97 personnes dans 6 régions administratives du Québec.

Éclosion de listériose associée à des fromages en 2022

En décembre 2022, deux cas de listériose ont été déclarés à moins d'un mois d'intervalle.

L'enquête initiale a révélé que les deux personnes touchées avaient consommé des fromages provenant de fromageries locales. Le génome de la souche de *Listeria monocytogenes* isolée des cas humains présentait une séquence génétique identique à celle d'un prélèvement environnemental effectué par l'ACIA à l'automne 2022 dans une fromagerie de la région. Un troisième et dernier cas a été signalé en janvier 2023.

Par mesure de précaution, l'ACIA a suspendu la licence fédérale de la fromagerie, ce qui a entraîné l'arrêt temporaire de ses activités. L'entreprise a mis en place des mesures correctives et a pu reprendre ses activités par la suite.

Éclosion de toxi-infection alimentaire causée par la présence de *Clostridium perfringens* dans des aliments servis lors d'un événement d'entreprise

En février 2023, un événement d'entreprise avec service de nourriture a rassemblé environ 300 personnes. Au cours de la nuit suivant l'événement, environ 75 convives ont présenté des symptômes gastro-intestinaux.

À la suite de ces signalements, des échantillons d'aliments restants ont été prélevés et analysés en laboratoire. Les résultats ont révélé la présence de la bactérie *Clostridium perfringens* dans trois aliments servis.

La bactérie *Clostridium perfringens* peut se multiplier lorsque les aliments sont refroidis trop lentement, maintenus au chaud à une température insuffisante (en dessous de 60 °C) ou réchauffés trop lentement ou de façon inadéquate. Il est important de noter que ce type d'infection ne se transmet pas d'une personne à l'autre.

Rédaction

Kim Weaver, coordonnatrice aux toxi-infections alimentaires, Direction des services aux clientèles
Anne Cantin, coordonnatrice aux toxi-infections alimentaires, Direction des services aux clientèles

Révision

Audrey Perron, coordonnatrice aux toxi-infections alimentaires, Direction des services aux clientèles
Kamila Lizée, coordonnatrice aux toxi-infections alimentaires, Direction des services aux clientèles

Révision linguistique

Direction des communications

Dépôt légal 2026
Bibliothèque et Archives nationales du Québec
Bibliothèque et Archives Canada
ISBN 978-2-555-03771-7 (PDF)

© Gouvernement du Québec, 2026

