



Santé Canada – Politique sur la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger (2023)

Questions et réponses

Les membres de l'Association canadienne de la distribution de fruits et légumes (ACDFL) ont demandé la création d'un document de questions et réponses en réaction à certaines des demandes les plus courantes reçues, concernant la Politique sur la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger (2023) de Santé Canada.

Les réponses ci-dessous ont été fournies par Santé Canada (SC), par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) ou conjointement, le cas échéant.

Les membres ayant besoin de clarification sur les réponses ou ayant d'autres questions peuvent communiquer avec Jeff Hall au jhall@cpma.ca ou au 1 647 409-3570, ou avec Santé Canada au [Contactez Santé Canada](#).

(Remarque : les liens vers des ressources précises se trouvent dans les notes en fin de texte de ce document.)

1. En quoi la politique de SC se compare-t-elle à d'autres politiques similaires utilisées par les plus importants partenaires commerciaux du Canada?

La politique sur la *Listeria* de Santé Canada (2023)¹ est un outil adapté au contexte alimentaire canadien. Elle s'applique à la production et à l'importation des aliments prêts-à-manger vendus au Canada. La politique sur la *Listeria* étudie le potentiel de croissance de *Listeria monocytogenes* ainsi que la présence potentielle de niveaux de *L. monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger comme étant des facteurs pour déterminer les risques pour la santé que représentent ces aliments pour les consommateurs.

La catégorisation des aliments prêts-à-manger et les niveaux d'actions présentés dans la politique sur la *Listeria* concordent à l'échelle internationale avec :

- la Commission du Codex Alimentarius (CXG 61-2007)²,
- la Commission des Communautés européennes (Règlement de la Commission (CE) n° 2073/2005)³
- les normes alimentaires Australie/Nouvelle-Zélande⁴.

Une approche fondée sur le risque, comme celle-ci, protège la santé des consommateurs tout en appliquant des pratiques loyales en matière de commerce de denrées alimentaires. Cela dit, les partenaires commerciaux du Canada pourraient choisir d'appliquer des mesures différentes en matière de sécurité alimentaire, telles que l'approche américaine « tolérance zéro » à la *L. monocytogenes* dans tous

les aliments prêts-à-manger (Draft Guidance for Industry de la FDA⁵ et les directives sur la *Listeria* du département de l'Agriculture et du Food Safety and Inspection Service⁶).

2. Quels critères ont servi à garantir que la politique de Santé Canada protégeait la santé publique sans entraîner un désavantage commercial pour le secteur alimentaire du Canada?

Bon nombre de types de renseignements ont été envisagés lors de l'examen de la politique sur la *Listeria* de Santé Canada, y compris les approches internationales sur la *Listeria* dans les aliments prêts-à-manger. La politique sur la *Listeria* (2023) comprend les principes suivants :

- les aliments importés doivent être conformes aux mêmes exigences de salubrité que ceux préparés au Canada;
- les exportateurs canadiens ont la responsabilité d'au minimum exporter des aliments qui respectent les exigences canadiennes en matière de salubrité alimentaire.

L'approche décrite dans la politique sur la *Listeria* de Santé Canada (2023)¹ est similaire à celle de la Commission du Codex Alimentarius, l'organisme gouvernemental conjoint établi par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) ainsi que par l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) dans ses « Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer » (CXG 61-2007)². Il s'agit d'une approche fondée sur le risque qui vise à protéger la santé des consommateurs tout en appliquant des pratiques loyales en matière de commerce de denrées alimentaires.

3. La politique de 2023 sur la *Listeria* et les aliments prêts-à-manger est-elle un règlement exigeant la conformité ou plutôt un document d'orientation pour aider le secteur à comprendre et à mettre en œuvre un programme d'atténuation de la *Listeria*?

La politique sur la *Listeria* de Santé Canada (2023)¹ s'applique à la fabrication et à l'importation d'aliments prêts-à-manger vendus au Canada, tels que décrits dans la section « Application de la politique ». La politique sur la *Listeria* guide le secteur quant à la façon de se conformer aux législations fédérales sur les aliments et constitue une ressource pour l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour cette application. Le fait de suivre les activités d'application et de vérification décrites dans la politique sur la *Listeria* constitue un moyen d'effectuer les vérifications nécessaires dans la réduction des risques de présence de *L. monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger. D'autres renseignements à ce sujet se trouvent dans la section « Contexte législatif » de la politique sur la *Listeria*.

Ultimement, les fabricants et importateurs canadiens de produits alimentaires sont responsables de produire des aliments sécuritaires ainsi que de se conformer à toutes les exigences législatives canadiennes qui s'appliquent. La politique sur la *Listeria* de Santé Canada vise à aider à l'interprétation et à l'application de la *Loi sur les aliments et drogues*⁷. Cela dit, certaines mesures de contrôle et recommandations en matière de signalement décrites dans la politique sur la *Listeria* pourraient être des exigences réglementaires en vertu du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada⁸. Les entreprises alimentaires ayant besoin d'une licence en vertu du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* doivent se reporter aux lignes directrices pour le secteur intitulées « Mesures de contrôle contre la *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger »⁹ pour plus de détails.

4. Quelle est la relation entre la politique de SC et les « Mesures de contrôle contre la *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger » de l'ACIA?

La politique sur la *Listeria* de Santé Canada (2023)¹ est utilisée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments lors d'inspections alimentaires fédérales. Cette politique aide à l'interprétation et à l'application de la *Loi sur les aliments et drogues*⁷.

Les lignes directrices de l'ACIA pour le secteur intitulées « Mesures de contrôle contre la *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger »⁹ sont fondés sur la politique sur la *Listeria* de Santé Canada. Ces lignes directrices pour le secteur visent à aider les entreprises alimentaires à se conformer à la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada*¹⁰ et au règlement connexe⁸, ainsi qu'à la *Loi sur les aliments et drogues*⁷ et au règlement connexe¹¹. Les fabricants et importateurs d'aliments prêts-à-manger ayant besoin d'une licence en vertu du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* devraient savoir que certaines mesures de contrôles et recommandations en matière de signalement décrites dans la politique sur la *Listeria* pourraient constituer des exigences en vertu de cette réglementation. Les lignes directrices de l'ACIA pour le secteur fournissent ces détails ainsi que des fréquences d'échantillonnage et d'analyse précises fondées sur les risques pour la *Listeria*.

5. Les « Mesures de contrôle... » de l'ACIA sont un document d'orientation pour le secteur, mais de quel niveau de flexibilité les organisations disposent-elles lorsqu'elles élaborent leurs propres programmes sur la *Listeria*?

Les « Mesures de contrôle contre la *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger »⁹ visent à aider les entreprises alimentaires :

- à établir des mesures de contrôle pour prévenir l'introduction de *L. monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger;
- à établir des procédures pour surveiller la présence de *Listeria* dans l'établissement (programme d'échantillonnage environnemental) ainsi que dans les aliments prêts-à-manger;
- à déterminer des actions de suivi lorsque la *Listeria* est trouvée sur les surfaces de contact alimentaire (SCA), sur les surfaces de contact non alimentaire ou dans les aliments;
- à mener une analyse des tendances.

La mise en oeuvre de ces lignes directrices pour le secteur par les entreprises alimentaires aide à contrôler la présence de *L. monocytogenes* ainsi que la conformité aux exigences liées. Si elles ne suivent pas les lignes directrices, elles doivent présenter une preuve de l'efficacité de leurs mesures de contrôle de la *Listeria*¹².

6. Lorsqu'une inspection a lieu, comment l'inspecteur de l'ACIA déterminera-t-il quels produits sont visés et lesquels ne le sont pas? (p. ex. minis-carottes visées, micropousses non visées)

La politique sur la *Listeria* de Santé Canada (2023)¹ est le document utilisé par l'ACIA pour déterminer si les produits sont visés par la politique. S'il persiste une incertitude quant à l'inclusion ou à l'exclusion d'un aliment prêt-à-manger de la politique, les inspecteurs peuvent demander de l'assistance par l'intermédiaire des processus établis concernant les conseils et les lignes directrices.

7. Le Canada et les États-Unis ont négocié une « entente » de reconnaissance des systèmes de sécurité sanitaire des aliments stipulant que leurs systèmes nationaux garantissent des résultats équivalents en matière de santé publique. Considérant cette « entente », si une entreprise américaine se conforme aux réglementations de la FDA, est-ce que cela respecterait les exigences en vertu du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada en ce qui concerne la responsabilité des importateurs et des importateurs non-résidents (INR) par rapport à *Listeria*?

Tous les importateurs ont encore à démontrer que leurs produits respectent les exigences canadiennes en matière de sécurité des aliments. Tandis que les États-Unis n'ont pas besoin de suivre la politique sur la *Listeria* de Santé Canada (2023) pour pouvoir exporter des aliments prêts-à-manger au Canada, ils doivent avoir en place des mesures de contrôle efficaces limitant les risques de présence de *L. monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger. La responsabilité incombe à l'importateur de vérifier que le fournisseur étranger avec lequel il fait affaire a des mesures en place respectant le même niveau de contrôle de la sécurité alimentaire que les aliments préparés au Canada.

Se reporter au guide « Importer des aliments au Canada : un guide par étape¹³ » pour savoir comment respecter les exigences de l'importateur.

8. Les importateurs canadiens, y compris les importateurs non-résidents, sont responsables de vérifier que les produits qu'ils importent au Canada respectent les exigences du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada. Quels systèmes, documentations ou résultats d'analyses les importateurs doivent-ils avoir pour répondre aux exigences de l'ACIA/SC en ce qui a trait à *Listeria*?

Selon les plans de contrôle préventifs pour les importateurs, ces derniers doivent tenir des dossiers pour démontrer que les aliments qu'ils importent ont été préparés avec au minimum le même niveau de mesures de sécurité alimentaire que les aliments préparés au Canada, ce qui comprend des mesures de contrôles pour prévenir l'introduction de *L. monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger. Dans le cadre de leur plan de contrôle préventif (PCP), les importateurs doivent déterminer les risques pertinents dans les aliments qu'ils importent et présenter la preuve que leur fournisseur contrôle les risques. Les importateurs doivent également avoir la certitude que leur fournisseur étranger a :

- des mesures de contrôle pour prévenir l'introduction de *L. monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger;
- des procédures pour surveiller la présence de *Listeria* dans les établissements (programme d'échantillonnage environnemental), ainsi que dans les aliments prêts-à-manger;
- des mesures de suivi lorsque *Listeria* est trouvée sur les SCA et les surfaces de contact non alimentaire ainsi que dans les aliments.

Les importateurs devront fournir une preuve que les mesures de contrôle sont efficaces, et ce, au moyen de diverses méthodes pouvant comprendre l'échantillonnage et le test d'aliments importés auprès de chaque fournisseur à une fréquence déterminée, un certificat d'analyse avec l'expédition ou une assurance-qualité des fournisseurs, ou tout autre moyen.

Pour démontrer que le fournisseur étranger des États-Unis respecte l'Entente de reconnaissance des systèmes de sécurité sanitaire des aliments, l'importateur doit également conserver la preuve que les aliments à importer font partie de l'entente et que ce fournisseur étranger est sujet à la surveillance du gouvernement étranger et est en règle au sein du système en question.

9. Selon la section 3.1 (Industrie) de la politique, « les fabricants d'aliments PAM qui ont besoin d'une licence en vertu du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada doivent être en mesure de démontrer que leur système de salubrité des aliments contrôlera la présence de *L. monocytogenes* dans les aliments PAM. » SC peut-elle fournir des exemples qui représenteraient bien l'exigence « démontrer » de cet extrait?

En vertu du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*⁸, les entreprises alimentaires doivent :

- considérer la *L. monocytogenes* comme un danger pouvant présenter un risque de contamination des aliments, lors de l'analyse des risques d'un aliment prêt-à-manger;
- mettre en œuvre des mesures de contrôle préventives et vérifier leur efficacité pour garantir que les aliments qu'elles produisent ou importent ne sont pas contaminés par la *L. monocytogenes*;
- réagir de manière appropriée afin de limiter les risques lorsque *Listeria* est détectée et aviser l'ACIA lorsqu'un aliment présente un risque pour la santé;
- documenter leurs mesures de contrôle ainsi que les preuves que ces mesures sont efficaces dans le cadre d'un plan de contrôle préventif.

Globalement, les entreprises alimentaires doivent être en mesure de démontrer que leur système de sécurité alimentaire contrôlera la présence de *L. monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger. La mise en œuvre des lignes directrices pour le secteur par les entreprises alimentaires aide à démontrer le contrôle de la présence de *L. monocytogenes* ainsi que la conformité aux exigences.

10. Les entreprises doivent-elles tester la présence de *Listeria monocytogenes*, ou un test *Listeria spp* suffira?

La politique sur la *Listeria* de Santé Canada (2023)¹ encourage les fabricants d'aliments prêts-à-manger à effectuer des échantillonnages environnementaux fiables et à tester *Listeria spp* (veuillez vous reporter aux figures 2, 3 et 4). De tels tests et la réaction aux résultats positifs comme s'il s'agissait de *L. monocytogenes* permettent un programme de surveillance environnementale plus sensible et plus vaste que le simple test *L. monocytogenes*. Néanmoins, si les fabricants décident de tester les SCA pour *L. monocytogenes* au lieu de *Listeria spp*, nous recommandons que les lots individuels d'aliments produits lors de l'échantillonnage des SCA soient conservés dans l'attente des résultats de l'échantillonnage. Des tests sur le produit fini pour la *L. monocytogenes* doivent être effectués si la *L. monocytogenes* est détectée sur une SCA.

Dans un contexte d'échantillonnage et de tests sur des aliments prêts-à-manger (par exemple, l'évaluation du produit fini lorsqu'une SCA obtient un résultat positif au test *Listeria spp*, comme mentionné dans les figures 2 et 3 de la politique sur la *Listeria*), les entreprises alimentaires doivent tester la présence de *L. monocytogenes*, car le critère microbiologique pour les aliments prêts-à-manger dans le tableau 1 de la politique sur la *Listeria* est fondé sur la *L. monocytogenes*.

11. Quelles certifications, validations ou autres confirmations provenant de laboratoires sont nécessaires pour que les résultats des analyses soient considérés comme étant acceptables en vertu de la politique?

La section 6.4 (Procédures de laboratoires) ¹⁴du document « Mesures de contrôle pour *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger »⁹ fournit des lignes directrices quant aux accréditations

de laboratoires acceptables et aux méthodes auxquelles recourir pour les surfaces de contact alimentaire environnementales ainsi que les tests sur les produits finis.

12. Dans quelles circonstances les résultats qualitatifs sont-ils acceptables comparativement aux résultats quantitatifs lors des tests pour *Listeria*?

La politique sur la *Listeria* de Santé Canada (2023)¹ fournit des lignes directrices pour l'échantillonnage et les tests environnementaux, en plus de l'échantillonnage et des tests microbiologiques sur les aliments prêts-à-manger. Plus de renseignements sur ces sujets se trouvent aux sections « Échantillonnage environnemental (figures 2, 3 et 4) et tests » et « Échantillonnage et tests des aliments prêts-à-manger (tableau 1) », respectivement. En toutes circonstances, une méthode qualitative pour *Listeria* spp devrait être utilisée pour l'échantillonnage environnemental.

Une méthode qualitative pour la *L. monocytogenes* doit être utilisée pour les tests des produits finis :

- les prêts-à-manger spécifiquement produits pour une consommation par des populations vulnérables;
- les prêts-à-manger de catégorie 1.

Une méthode quantitative pour la *L. monocytogenes* doit être utilisée pour le test des produits finis prêts-à-manger de catégorie 2 (2A et 2B).

La section 6.4.1 des lignes directrices de l'ACIA, intitulée « Mesures de contrôle pour *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger »⁹ comporte des recommandations supplémentaires pour le test des aliments prêts-à-manger de catégorie 2 comportant des niveaux de risques plus élevés, tel que décrit dans la section 6.3 de ce document.

Notes en fin de texte :

¹ [Politique sur la *Listeria* de Santé Canada \(2023\)](#)

² [Commission du Codex Alimentarius \(CXG 61-2007\)](#)

³ [Commission des Communautés européennes \(Règlement de la Commission \(CE\) n° 2073/2005\)](#)

⁴ [Normes alimentaires Australie/Nouvelle-Zélande](#)

⁵ [Draft Guidance for Industry de la FDA](#)

⁶ [Directives sur la *Listeria* du département de l'Agriculture et du Food Safety and Inspection Service](#)

⁷ [Loi sur les aliments et les drogues](#)

⁸ [Règlement sur la salubrité des aliments au Canada](#)

⁹ [Mesures de contrôle contre la *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger](#)

¹⁰ [Loi sur la salubrité des aliments au Canada](#)

¹¹ [Règlement sur les aliments et drogues](#)

¹² [Plan de contrôle préventif – Éléments de preuve de l'efficacité d'une mesure de contrôle](#)

¹³ [Importer des aliments au Canada : un guide par étape](#)

¹⁴ [Mesures de contrôle pour *Listeria Monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger – 6.4 Procédures de laboratoires](#)