

ANNEXES au :

**PROTOCOLE ONTARIEN D'INTERVENTION
EN CAS D'ÉCLOSION DE MALADIE
D'ORIGINE ALIMENTAIRE 2013 :**

**Guide d'intervention plurilatérale dans les enquêtes
sur les éclosions de maladie d'origine alimentaire en
Ontario**



Table des matières

ANNEXE 1. RÔLES ET RESPONSABILITÉS.....	4
Ministère de la Santé et des Soins de longue durée.....	4
Mandat :	4
Lois et règlements :	4
Rôle en cas d'éclosion de maladie d'origine alimentaire :	4
Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario.....	5
Mandat :	5
Lois et règlements :	6
Rôle en cas d'éclosion de maladie d'origine alimentaire :	7
Ministère de l'Environnement.....	7
Mandat :	7
Lois et règlements :	8
Rôle en cas d'éclosion de maladie d'origine alimentaire :	9
Ministère des Richesses naturelles	9
Mandat :	9
Lois et règlements :	9
Rôle en cas d'éclosion de maladie d'origine alimentaire :	9
Santé publique Ontario.....	10
Mandat :	10
Lois et règlements :	10
Rôle en cas d'éclosion de maladie d'origine alimentaire :	11
Soutien opérationnel aux autres partenaires.....	12
Agence canadienne d'inspection des aliments.....	12
Mandat :	12
Lois et règlements :	12

Rôle en présence d'éclosions de maladies d'origine alimentaire :.....	13
Santé Canada	14
Mandat :	14
Lois et règlements :	14
Rôle en cas d'éclosion de maladie d'origine alimentaire :	14
Agence de la santé publique du Canada	16
Mandat :	16
Lois et règlements :	16
Rôle en cas d'éclosion de maladie d'origine alimentaire :	16
Conseils de santé.....	18
Mandat :	18
Lois et règlements :	18
Rôle en cas d'éclosion de maladie d'origine alimentaire :	18
ANNEXE 2. ANALYSES DE LABORATOIRE EN CAS DE MALADIE D'ORIGINE ALIMENTAIRE EN ONTARIO.....	21
Annexe 2a. Analyse de spécimens cliniques en laboratoire durant une éclosion de maladie d'origine alimentaire	22
Annexe 2b. Typage d'agents pathogènes d'origine alimentaire	24
Annexe 2c. Analyses de laboratoire de sources alimentaires et environnementales.....	26
ANNEXE 3. LISTE DES PERSONNES-RESSOURCES DU COCEE	30

ANNEXE 1. RÔLES ET RESPONSABILITÉS

L'annexe 1 contient une description du mandat de chaque partenaire, de la législation et du rôle de chacun dans les éclosions de dangers et de maladies d'origine alimentaire.

Ministère de la Santé et des Soins de longue durée

Mandat :

Le ministère de la Santé et des Soins de longue durée (MSSLD) est chargé de la supervision, de la coordination et de la gestion des éclosions de maladies d'origine alimentaire d'ampleur multijuridictionnelle en Ontario ainsi que des enquêtes s'y rapportant. Il s'acquitte de ce mandat par l'entremise du Bureau du MHC, de la Direction des politiques et des programmes de santé publique et de la Direction de la gestion des situations d'urgence.

Le MSSLD est responsable de l'élaboration et de la mise à jour d'une législation, de politiques et de directives appuyant la réduction des maladies d'origine alimentaire. Les programmes et les services de santé publique de l'Ontario sont offerts par 36 conseils de santé locaux par l'application des Normes de santé publique de l'Ontario et des protocoles connexes.

Lois et règlements :

La *Loi sur la protection et la promotion de la santé* (LPPS), L.R.O. 1990, et ses règlements d'application confèrent à l'Ontario l'autorité législative nécessaire pour intervenir en cas d'éclosion de maladies d'origine alimentaire et de dangers connexes. L'objet de la Loi « est d'assurer l'organisation et la prestation de programmes et de services de santé, la prévention de la propagation de la maladie et la promotion et la protection de la santé des habitants de l'Ontario » (L.R.O. 1990, chap. H.7, art. 2).

Rôle en cas d'éclosion de maladie d'origine alimentaire :

Mesures d'intervention en santé publique : Coordonner les mesures de santé publique prises à l'échelon local ou diriger celles prises à l'échelle provinciale, au besoin, avec l'éventuel soutien de Santé publique Ontario pour réduire ou contrôler le risque associé aux dangers alimentaires ou la propagation des maladies d'origine alimentaire. Selon le besoin, ces mesures peuvent comprendre :

- par l'entremise des conseils de santé locaux, examiner l'information des personnes touchées par une maladie d'origine alimentaire (les cas) ainsi que celle de leurs contacts et rechercher les causes de la maladie en procédant à l'inspection de dépôts d'aliments et d'autres installations conformément aux règlements pertinents de la LPPS;
- appuyer et coordonner les enquêtes sur la salubrité des aliments et les activités liées à une éclosion avec les organismes partenaires;
- communiquer avec les principaux partenaires et professionnels de la santé en émettant des alertes et des avis (Avis de santé importants);

- diriger et coordonner les communications publiques à l'échelle provinciale.

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario

Mandat :

La Direction de l'inspection du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario (MAAARO) surveille l'observation des normes enchâssées dans la législation pour un vaste éventail de denrées alimentaires produites et transformées en Ontario, ceci pour assurer la qualité et la salubrité de ces aliments et gérer les risques qui compromettent la salubrité des aliments. Les programmes de salubrité alimentaire détaillés et scientifiquement fondés comprennent la délivrance de permis, l'inspection, les analyses de laboratoire, la surveillance, l'observation des règlements et les services consultatifs. Les activités d'application des règlements sont prises en charge par le ministère des Richesses naturelles (MRN) au nom du MAAARO.

Viandes. Le programme d'inspection des viandes prévoit la délivrance de permis, l'inspection de routine (des animaux, des viandes et des installations) et la vérification des installations de traitement des viandes. Les installations de traitement des viandes qui relèvent du MAAARO comprennent les abattoirs titulaires d'un permis provincial non enregistrés auprès du gouvernement fédéral, ainsi que les installations de traitement des viandes autonomes [au sens du Règlement de l'Ontario 31/05 sur les viandes, pris en application de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*, L.O. 2001, chap. 20].

Produits laitiers. La production, la manutention et le transport sécuritaires du lait cru sont prévus dans la *Loi sur le lait*, L.R.O. 1990, chap. M. 12, et ses règlements d'application, ainsi que dans le cadre d'analyses de laboratoire et d'activités d'inspection (dans le cadre d'un accord administratif avec Dairy Farmers of Ontario) et de vérification. Tous les transformateurs de produits laitiers en Ontario doivent détenir un permis provincial (le terme « lait » est défini dans la *Loi sur le lait* comme le lait de vache ou de chèvre et n'inclut pas le lait d'autres espèces commercialisées tel que le lait de brebis). Les usines qui commercialisent les produits laitiers en dehors de la province sont également enregistrées auprès de l'ACIA. Une entente entre le MAAARO et l'ACIA décrit les activités d'inspection ou de vérification de routine des transformateurs de produits laitiers en Ontario pour éviter le dédoublement des activités.

Aliments d'origine végétale. Le programme Aliments d'origine végétale du MAAARO concerne les fruits et les légumes (frais et légèrement transformés), le miel et les produits de l'érable. Aux termes de la législation actuelle, le MAAARO n'a pas de fonction de délivrance de permis et d'inspection de ces produits. Le point de mire du MAAARO pour ce secteur comprend les projets éducatifs et consultatifs, l'évaluation des risques pour la salubrité des aliments, l'élaboration de stratégies d'atténuation s'appuyant sur des données scientifiques et l'échantillonnage de produits finis, pour assurer que les produits alimentaires sont propres à la consommation humaine. Le Règlement de l'Ontario 119/11 (*Produits agricoles, miel et produits de l'érable*), pris en application de la *Loi de 2001 sur la salubrité et la qualité des*

aliments, comporte un élément de salubrité des aliments renforcé par un pouvoir réglementaire pour la détention et la saisie de produits. En vertu du Règlement 119/11, des échantillons de fruits et de légumes, de produits de l'érable et de miel de l'Ontario sont prélevés aux fins d'analyse (p. ex., résidus de pesticide, agents pathogènes d'origine alimentaire et autres contaminants).

Œufs. Le Règlement de l'Ontario 171/10 pris en application de la *Loi de 2001 sur la salubrité et la qualité des aliments* exige que tous les œufs, sauf ceux vendus directement aux consommateurs sur leur lieu de production, soient classés, emballés, marqués et étiquetés dans un poste de classement des œufs conformément au *Règlement sur les œufs* pris en application de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*. Il exige également que tous les œufs transformés soient transformés, emballés, marqués et étiquetés conformément au *Règlement sur les œufs transformés*, pris en application de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*.

Santé animale. La *Loi de 2009 sur la santé animale*, L.O. 2009, chap. 31, prévoit : la protection de la santé animale; la mise en œuvre de mesures pour aider à la prévention, à la détection, à l'intervention, à la maîtrise et au rétablissement en ce qui a trait aux dangers associés aux animaux qui peuvent toucher la santé animale ou la santé humaine, ou les deux; la réglementation des activités qui se rapportent à des animaux et qui peuvent toucher la santé animale ou la santé humaine, ou les deux; l'amélioration de la salubrité des aliments et des autres produits qui sont tirés d'animaux et que les êtres humains peuvent consommer ou utiliser.

Lois et règlements :

Viandes. *Loi de 2001 sur la salubrité et la qualité des aliments*, L.O. 2001, chap. 20 :

- le Règl. de l'Ont. 31/05 (viandes);
- le Règl. de l'Ont. 222/05 (dispositions générales).

Produits laitiers. *Loi sur le lait*, L.R.O. 1990, chap. M. 12 :

- le Règl. de l'Ont. 753 (catégories, normes, désignations, classes, emballage et marquage);
- le Règl. de l'Ont. 761 (lait et produits laitiers).

Aliments d'origine végétale. *Loi de 2001 sur la salubrité et la qualité des aliments*, L.O. 2001, chap. 20 :

- le Règl. de l'Ont. 119/11 (*Produits agricoles, miel et produits de l'érable*)*;
- le Règl. de l'Ont. 222/05 (dispositions générales).

Œufs. *Loi de 2001 sur la salubrité et la qualité des aliments*, L.O. 2001, chap. 20 :

- le Règl. de l'Ont. 171/10 (œufs et œufs transformés);

*Des règlements cités dans cette section, celui-ci est le seul qui existe en français; tous les autres sont en anglais seulement.

- le Règl. de l'Ont. 222/05 (dispositions générales).

Santé animale. *Loi de 2009 sur la santé animale*, L.O. 2009, chap. 31.

Rôle en cas d'éclosion de maladie d'origine alimentaire :

Le MAAARO contribue à la prévention, aux enquêtes et à la maîtrise des dangers alimentaires ou des éclosions de maladies d'origine alimentaire dans le cadre d'activités administratives ainsi que de l'observation et de l'application des règlements.

Ministère de l'Environnement

Mandat :

Le ministère de l'Environnement (MEO) est responsable de l'établissement de normes et de directives sur les contaminants environnementaux dans l'air, le sol et l'eau en Ontario. Un contaminant est un solide, un liquide, un gaz, une odeur, une chaleur, un son, une vibration, une radiation ou une combinaison de ces éléments, dans l'environnement, qui proviennent, directement ou indirectement, des activités humaines et qui peuvent avoir une conséquence préjudiciable telle que la dégradation de la qualité de l'environnement naturel relativement à tout usage qui peut en être fait, le tort ou les dommages causés à des biens, des végétaux ou des animaux, la nuisance ou les malaises sensibles causés à quiconque, l'altération de la santé de quiconque, l'atteinte à la sécurité de quiconque, le fait de rendre des biens, des végétaux ou des animaux impropres à l'usage des êtres humains, la perte de jouissance de l'usage normal d'un bien, le fait d'entraver la marche normale des affaires. Ceci n'inclut pas l'exposition des travailleurs à des substances utilisées, produites, entreposées ou manipulées dans un lieu de travail, notamment un chantier de construction. Puisque l'aliment est une source potentielle d'exposition à des contaminants persistants, le MEO considère également les concentrations de contaminants dans les aliments en fonction d'études de paniers de provisions et peut adapter les modèles d'exposition employés pour établir les normes et les directives pour divers médias (p. ex., l'eau potable et l'air) en conséquence. Le MEO a également un programme détaillé de surveillance des concentrations de contaminants dans le poisson provenant de la pêche sportive.

Le MEO exploite le Registre environnemental par lequel le public peut donner son avis sur les projets de modifications législatives et réglementaires qui se répercutent sur l'environnement et concernent souvent la production alimentaire aussi. Il exploite également le Centre d'intervention en cas de déversement, service provincial accessible 24 heures sur 24 pour recevoir et coordonner les réponses aux avis de déversements, les résultats négatifs d'analyse de l'eau potable et d'autres questions environnementales.

La Direction des services de laboratoire fournit un soutien analytique aux programmes du MEO et des services limités aux autres ministères et au public. Un éventail d'échantillons prélevés dans l'air, l'eau, les déchets, le poisson, d'autres éléments de biote, le sol, les

sédiments et la végétation sont analysés par la Direction des services de laboratoire. Celle-ci fournit un soutien complémentaire à d'autres organismes, selon la demande et selon les ressources disponibles dans ses domaines d'expertise unique, comme l'analyse de dioxines et d'autres composés organiques toxiques ou la toxicologie aquatique, qui nécessite régulièrement l'évaluation d'échantillons d'aliments. La Direction de la surveillance environnementale assure également l'évaluation locale de contaminants environnementaux potentiels, en temps réel en situation d'urgence, au moyen d'unités mobiles d'analyseur de gaz atmosphérique à l'état de trace pour les déplacements routiers, ou de navires conçus pour les grandes voies navigables.

Le personnel régional de la Division des opérations et de la Division de la gestion de la qualité de l'eau potable mène des inspections, des activités de réduction de la pollution et des enquêtes sur les dangers environnementaux potentiels et confirmés, comme les déversements industriels et d'autres déversements de contaminants non planifiés dans l'environnement naturel ou les événements de contamination du réseau d'eau potable qui peuvent compromettre la production ou la transformation sans risque des aliments. Le ministère de l'Environnement est également le ministère principalement responsable des urgences liées à l'eau potable et la Division de la gestion de la qualité de l'eau potable entreprendrait des activités de suivi en réponse aux événements de contamination ou aux maladies d'origine hydrique associées à un réseau d'eau potable réglementé aux termes de la *Loi de 2002 sur la salubrité de l'eau potable*, L.O. 2002, chap. 32.

Lois et règlements :

Le MEO administre en tant que responsable, ou conjointement, plusieurs lois provinciales qui portent sur la production d'aliments sains. Le MEO administre la *Loi de 2002 sur la salubrité de l'eau potable*, L.O. 2002, chap. 32, et ses règlements d'application qui assurent la protection de l'eau potable dans la province grâce à la réglementation des réseaux d'eau potable, aux laboratoires chargés de l'analyse de l'eau potable et à l'établissement de normes d'eau potable. Le MEO administre la *Loi de 2002 sur la gestion des éléments nutritifs*, L.O. 2002, chap. 4, conjointement avec le MAAARO et a désigné les responsabilités en matière d'inspections et d'application de la Loi.

Le MEO administre la *Loi sur les pesticides*, L.R.O. 1990, chap. P. 11, et le Règlement de l'Ontario 63/09, qui établit le cadre de travail de la province pour la réglementation de la vente, de l'utilisation, du transport, de l'entreposage et de l'élimination des pesticides pour protéger la santé humaine et l'environnement naturel. Un produit pesticide doit être inscrit par l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA) de Santé Canada et classé par le MEO pour être vendu et utilisé en Ontario. Un système de classification des pesticides comptant onze catégories a été mis en place en vertu d'une législation provinciale pour réglementer tous les de la vente et de l'emploi de pesticides.

De plus, le MEO administre la *Loi sur la protection de l'environnement*, L.R.O. 1990, chap. E. 19, et la *Loi sur les ressources en eau de l'Ontario*, L.R.O. 1990, chap. O. 40, qui de manière générale ont une plus grande incidence sur la production d'aliments et y sont associées de plus près.

Aux termes de la *Loi sur la protection civile et la gestion des situations d'urgence*, du Règlement de l'Ontario 380/04 et du décret y afférent, le ministre de l'Environnement est responsable de l'élaboration d'un plan d'intervention d'urgence pour les urgences concernant l'eau potable et les déversements. Le MEO travaille en étroite collaboration avec le médecin-hygiéniste ou le MHC, qui est la personne ou l'autorité compétente en matière de dangers pour la santé et d'évaluations des risques pour la santé, et avec les représentants municipaux et les autres organismes susceptibles d'être impliqués dans des événements liés à l'eau potable.

Rôle en cas d'éclosion de maladie d'origine alimentaire :

En ce qui concerne les dangers alimentaires ou les éclosions de maladies d'origine alimentaire, sauf s'ils sont associés à l'eau potable, le MEO ne joue qu'un rôle de soutien et n'intervient que dans les incidents pouvant nécessiter l'application de diverses mesures législatives qui relèvent de sa compétence et de son mandat.

Le MEO entre en jeu si le MAAARO ou le MSSLD le lui demande.

Dans les situations concernant l'eau potable, le MEO joue un rôle directeur et entreprend l'intervention d'urgence, les enquêtes, le suivi et les mesures correctives applicables à tout réseau d'eau potable réglementé aux termes de la *Loi de 2002 sur la salubrité de l'eau potable*, L.O. 2002, chap. 32. Si aucun réseau d'eau potable n'est concerné, le MEO joue un rôle de soutien dans les enquêtes sur les maladies d'origine hydrique à la demande du MSSLD, de PSO, du MAAARO ou d'un conseil de santé.

Ministère des Richesses naturelles

Mandat :

Le ministère des Richesses naturelles (MRN) administre actuellement un programme provisoire de salubrité du poisson comestible qui prévoit des vérifications des transformateurs de poisson non enregistrés auprès du gouvernement fédéral. Le programme du MRN a été conçu pour protéger la santé humaine jusqu'à ce qu'un nouveau programme de salubrité alimentaire pour le poisson soit mis en œuvre en Ontario.

Lois et règlements :

Le MRN administre la *Loi sur l'inspection du poisson*, L.R.O. 1990, chap. F.18, qui avec son règlement sur le contrôle de la qualité (Règlement de l'Ont. 456), établit les normes pour la manipulation et la transformation du poisson. La Loi et ses règlements interdisent la vente de poisson destiné à l'alimentation humaine qui est gâté, pourri ou malsain et définit les normes de salubrité dans la manipulation et la transformation du poisson, ainsi que celles pour la conception et l'exploitation des installations.

Rôle en cas d'éclosion de maladie d'origine alimentaire :

Le MRN dispose d'une marge de manœuvre limitée pour l'application des règlements aux termes de la *Loi sur l'inspection du poisson*. Son rôle en présence d'un danger alimentaire ou d'une éclosion de maladie d'origine alimentaire est restreint. Quand un autre organisme

constate qu'un risque potentiel pour la santé humaine est associé aux produits d'un transformateur non enregistré auprès du gouvernement fédéral, le MRN s'attend à être immédiatement avisé de la situation, à tenir un rôle actif dans l'enquête, au besoin, et à ce que tous les rapports d'enquête et les échantillons ou résultats d'analyse soient communiqués.

S'il y a un danger alimentaire ou une éclosion de maladie d'origine alimentaire, le MRN peut mener des enquêtes sur les faits dans les installations de transformateurs de poisson non enregistrés auprès du gouvernement fédéral où un danger alimentaire est constaté. Si, au cours d'une telle enquête, il existe des motifs raisonnables de croire qu'une infraction à la Loi sur l'inspection du poisson a été commise, les inspecteurs du MRN peuvent saisir le produit en cause. Cependant, la Loi ne donne pas au MRN le pouvoir d'ordonner la fermeture d'une opération ni d'effectuer un rappel. À cette fin, on demanderait l'aide d'organismes tels que l'ACIA, le MSSLD ou les conseils de santé.

Si un rappel est effectué par l'ACIA, au besoin, le MRN participera à des enquêtes mixtes sur l'établissement et fera un suivi jusqu'à ce que les dangers aient été maîtrisés. À titre de soutien complémentaire, il pourrait également coordonner la collecte d'échantillons, fournir et interpréter les résultats d'analyses de laboratoire utiles et aider à la collecte de renseignements auprès des installations visées, par exemple, l'inventaire et les listes de distribution des produits touchés.

Santé publique Ontario

Mandat :

Le mandat de Santé publique Ontario (SPO), tel qu'énoncé à l'article 1 de la *Loi de 2007 sur l'Agence ontarienne de protection et de promotion de la santé*, est d'augmenter la protection et la promotion de la santé de la population ontarienne et de contribuer aux efforts déployés en vue de réduire les injustices en matière de santé par la création d'un organisme chargé de fournir des conseils et un soutien scientifiques et techniques à ceux qui œuvrent au sein des divers secteurs pour protéger et améliorer la santé de la population ontarienne, ainsi que d'exercer et d'appuyer des activités comme l'évaluation de l'état de santé de la population, d'une part, et la recherche, la surveillance, les études épidémiologiques, la planification et l'évaluation en matière de santé publique, d'autre part.

Lois et règlements :

Loi de 2007 sur l'Agence ontarienne de protection et de promotion de la santé.

Au nombre des objectifs de PSO énoncés dans cette loi, citons les suivants :

- a) fournir des conseils et un soutien scientifiques et techniques au système de santé et au gouvernement de l'Ontario pour protéger et promouvoir la santé de la population ontarienne et réduire les injustices en matière de santé;
- b) accroître les connaissances, faire connaître les meilleures pratiques et pousser la recherche en matière de santé publique, notamment dans les domaines de l'évaluation de l'état de santé de la population, des maladies infectieuses, de la promotion de la

santé, des maladies chroniques, de la prévention des blessures et de l'hygiène du milieu;

- d) élaborer, recueillir, utiliser, analyser et divulguer des données, notamment des données sur l'état de santé de la population et la surveillance, et des données épidémiologiques dans l'ensemble des secteurs, y compris ceux qui touchent à la santé humaine, à l'environnement, aux animaux, à l'agriculture, à l'éducation, aux services sociaux et communautaires et au logement de manière à guider et à renforcer les politiques publiques favorables à la santé de même que la planification, l'évaluation et les interventions en matière de santé publique;
- e) entreprendre, promouvoir et coordonner des recherches en santé publique en collaboration avec des spécialistes universitaires et des experts en recherche ainsi qu'avec la collectivité;
- g) ouvrir, exploiter et faire fonctionner des laboratoires et fournir des services de laboratoire;
- j) conformément aux directives du MHC, fournir des conseils scientifiques et techniques et un soutien opérationnel à toute personne ou entité dans toute situation d'urgence, ou lorsque se déclare une maladie, qui a des répercussions sur la santé.

Conformément à la loi précitée, l'entente de juillet 2011 sur l'organisation de la santé publique prise entre le MSSLD et PSO confirmait que PSO assumerait les fonctions et les responsabilités suivantes dans ce domaine : surveillance, enquêtes sur les éclosions, conseils sur les mesures à prendre pour maîtriser les éclosions, conseils et soutien scientifiques et techniques sur les questions liées aux maladies transmissibles et à l'hygiène du milieu. Cependant, en vertu de la même entente, le MSSLD demeure responsable de la gestion des éclosions à l'échelle provinciale.

Rôle en cas d'éclosion de maladie d'origine alimentaire :

PSO assure les activités de surveillance courantes des maladies infectieuses, notamment l'analyse du Système intégré d'information sur la santé publique (SIISP) et la surveillance des incidents signalés par l'entremise des Laboratoires de santé publique de l'Ontario. Dès qu'il constate ou qu'on lui annonce l'existence de grappes ou d'éclosions de maladies d'origine alimentaire, SPO fournira un soutien scientifique et technique aux bureaux de santé concernés pendant l'enquête. Durant les éclosions d'ampleur multijuridictionnelle, SPO fournira des conseils scientifiques et techniques au MHC. Selon l'information disponible, SPO peut déterminer qu'il convient de faire appel au Comité ontarien de coordination des enquêtes en cas d'éclosion (COCEE). En période d'éclosion d'envergure provinciale, SPO continuera à appuyer le MHC dans le cadre d'activités telles que des analyses de laboratoire, une surveillance et des enquêtes environnementales coordonnées et menées en collaboration avec les bureaux de santé publique et les autres partenaires du COCEE.

Les Laboratoires de santé publique de l'Ontario (LSPO) offrent des services d'analyse clinique primaire et d'aliments à la demande des conseils de santé, pour appuyer les enquêtes sur les éclosions de maladies d'origine alimentaire et entérique. Les LSPO coordonnent et fournissent des services de référence pour l'identification des souches microbiennes et le typage d'isolats

soumis par les laboratoires hospitaliers et privés et ils participent aux programmes nationaux de surveillance des maladies d'origine alimentaire telles que PulseNet Canada et le Programme national de surveillance des maladies entériques (PNSME).

Soutien opérationnel aux autres partenaires

- **Surveillance et évaluation** : surveillance de l'activité des maladies à déclaration obligatoire et collecte des données pertinentes par l'entremise du SIISP et d'autres sources pour en faire l'analyse et l'interprétation et aider à répondre aux éclosions de maladies d'origine alimentaire.
- **Enquête sur une éclosion d'origine alimentaire** : intervention visant à déterminer la cause d'une éclosion et à nous éclairer sur les mesures à prendre pour la gérer. Dans une éclosion classique, l'enquête est menée par les conseils de santé avec la coordination et le soutien des autorités provinciales pour les éclosions d'ampleur multijuridictionnelle.
- Appuyer le MHC dans le cadre d'activités continues telles que des analyses de laboratoire, une surveillance et des enquêtes environnementales coordonnées et menées en collaboration avec les conseils de santé et les autres partenaires du COCEE.

Agence canadienne d'inspection des aliments

Mandat :

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) se dévoue pour la protection des aliments, des animaux et des végétaux, ce qui améliore la santé et le bien-être de la population, l'environnement et l'économie canadienne.

Lois et règlements :

L'ACIA administre et fait appliquer 13 lois fédérales et leurs règlements respectifs, dont cinq lois et 13 règlements portent sur la salubrité des aliments. Les cinq lois comprennent : la *Loi sur l'inspection des viandes*, L.R.C. 1985, chap. 25 (1^{er} supp.), telle que modifiée; la *Loi sur l'inspection du poisson*, L.R.C. 1985, chap. F-12, telles que modifiée; et la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, L.R.C. 1985, chap. 20 (4^e supp.), telle que modifiée. La *Loi sur les aliments et drogues*, L.R.C. 1985, chap. F-27, telle que modifiée, et la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, L.R.C. 1985, chap. C-38, telle que modifiée, sont des lois importantes qui gouvernent tous les aliments et confèrent à l'ACIA l'autorité législative nécessaire pour protéger les Canadiens contre les pratiques commerciales déloyales par l'application des dispositions sur la fraude et l'étiquetage.

Rôle en présence d'éclosions de maladies d'origine alimentaire :

L'ACIA effectue des inspections et fait appliquer les lois et les règlements relatifs aux aliments au nom du gouvernement fédéral. Son rôle, en présence de dangers alimentaires ou d'éclosions de maladies d'origine alimentaire, consiste notamment à enquêter sur la salubrité des aliments, à soumettre des produits à des analyses, à s'occuper des rappels, notamment à en aviser le public et à en surveiller l'efficacité, à participer aux travaux du comité ontarien d'enquête sur les éclosions et à faire le nécessaire pour l'observation des règlements et l'application de la loi.

Quand un aliment potentiellement contaminé est reconnu comme susceptible de poser un risque pour le public, l'ACIA lance une enquête sur la salubrité alimentaire pour déterminer la nature, l'ampleur et la cause du problème, pour confirmer si un danger pour la santé existe et pour mettre en œuvre la stratégie appropriée de gestion des risques.

Ce travail s'effectue en collaboration avec les partenaires, qui s'appuient sur les protocoles d'entente en place. L'ACIA concerte ses efforts et ceux de tous les partenaires pour mettre en commun l'expertise et coordonner les activités afin d'aider l'industrie à observer les règlements fédéraux et provinciaux et à pratiquer une intervention d'urgence.

L'enquête sur la salubrité comprend le retraçage de l'aliment depuis sa vente et sa distribution au détail jusqu'aux centres de production ou de transformation pour trouver la source du problème. C'est sur la base de l'information obtenue tout au long de l'enquête concernant la salubrité alimentaire que le risque est évalué et que les stratégies appropriées sont élaborées pour gérer celui-ci et contrôler les produits touchés. L'industrie alimentaire effectue la plupart des rappels volontairement. Cependant, si une entreprise refuse ou est incapable d'effectuer le rappel volontairement, le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire peut, en vertu de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, ordonner à celle-ci de rappeler un produit s'il a des motifs raisonnables de croire que cet aliment pose un risque pour la santé publique ou animale ou pour la santé des plantes. Les représentants de l'ACIA vérifient également que les produits ont bien été rappelés.

Les groupes qui, au sein de l'ACIA, jouent un rôle clé dans l'intervention en salubrité alimentaire en cas de danger alimentaire ou d'éclosion de maladie d'origine alimentaire sont, par exemple :

- le personnel régional chargé des inspections et le coordonnateur des rappels (CR), pour la part active qu'ils prennent aux enquêtes sur la salubrité alimentaire. Le CR est le premier point de contact habituel au sein de l'ACIA pour les conseils de santé, le MSSLD et PSO. Si le COCEE effectue une visite d'évaluation et que l'ACIA est invitée à y participer, le CR et le Bureau de la salubrité et des rappels des aliments (BSRA) devraient participer à la visite.
- Le BSRA assure la coordination et la cohérence des décisions relatives aux questions de salubrité et de rappel des aliments. Le BSRA est le premier point de contact habituel pour les questions nationales et internationales de salubrité alimentaire. De plus, le BSRA assure à présent la liaison avec la Direction des aliments de Santé Canada pour obtenir, au besoin, une évaluation des risques pour la santé.

- La Division de la salubrité des aliments, qui relève de la Direction des stratégies de la salubrité des aliments, et l'Ontario Imported and Manufactured Food Program Network fournissent des services d'analyse et d'orientation scientifiques au personnel.

Santé Canada

Mandat :

Santé Canada est le ministère fédéral chargé d'aider les Canadiennes et les Canadiens à maintenir et à améliorer leur état de santé, tout en respectant leurs choix et leur situation personnelle.

Lois et règlements :

Santé Canada administre les articles sur les aliments dans la *Loi sur les aliments et drogues* et les règlements y afférents ainsi que dans la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, deux ensembles de mesures législatives importantes qui régissent tous les aliments vendus au Canada, qu'ils soient fabriqués au pays ou importés. Ces lois et les règlements d'application régissent la vente de ces produits et leur publicité pour assurer leur salubrité et prévenir les supercheries. Les lois précitées et leurs règlements d'application énoncent également les règles d'emballage des aliments.

Les responsabilités de Santé Canada en matière de salubrité des aliments comprennent :

- l'établissement de politiques, de règlements et de normes concernant la salubrité et la qualité nutritionnelle de tous les aliments vendus au Canada;
- la réglementation des pesticides;
- l'évaluation de l'innocuité des médicaments vétérinaires employés chez les animaux destinés à l'alimentation;
- les obligations à l'égard des collectivités des Premières Nations situées au sud du 60^e parallèle;
- les aliments servis sur les grands transporteurs (p. ex., paquebots de croisière, aéronefs, transbordeurs et trains de voyageurs).

Rôle en cas d'éclosion de maladie d'origine alimentaire :

La Direction générale des produits de santé et des aliments (DGPSA) de Santé Canada effectue, pour l'ACIA ou les autres partenaires qui le lui demandent, des évaluations des risques pour la santé dans les dangers liés aux aliments (p. ex., les gouvernements provinciaux), conformément à un protocole d'entente avec Santé Canada, l'ACIA et l'ASPC. La réalisation d'évaluations des risques pour la santé fait partie des rôles et des responsabilités associés à la salubrité des aliments ainsi qu'aux dangers alimentaires et aux éclosions de maladies d'origine alimentaire.

Au sein de la DGPSA, la Direction des aliments :

- s'occupe principalement des questions relatives aux agents pathogènes microbiens, aux contaminants chimiques, aux allergènes alimentaires ou à tout autre danger potentiel pour la santé dans les aliments;
- fournit des conseils scientifiques et une capacité d'intensification analytique pour l'analyse des contaminants microbiologiques, des contaminants chimiques, des additifs alimentaires, des matériaux d'emballage alimentaire, ainsi que des additifs indirects et des allergènes alimentaires dans les aliments et les échantillons cliniques;
- offre des services nationaux de diagnostic de référence pour le botulisme, la listériose et les virus d'origine alimentaire;
- fournit des conseils sur la gestion des risques, y compris leur communication au public.

La Direction des médicaments vétérinaires (qui relève également de la DGPSA) s'occupe principalement des questions touchant les résidus de médicaments vétérinaires employés chez les animaux destinés à l'alimentation, lorsque ces résidus dépassent les concentrations autorisées par la loi.

L'ARLA fournit à l'ACIA ou aux partenaires qui en font la demande, des évaluations des risques pour la santé dans les résidus de pesticides qui dépassent les concentrations autorisées par la loi. Elle contribue également aux enquêtes impliquant des cas de résidus de pesticides dépassant les concentrations autorisées par la loi.

La Direction générale de la santé environnementale et de la sécurité des consommateurs (DGSESC) effectue des inspections et des vérifications de la salubrité des aliments sur les grands transporteurs (p. ex., paquebots de croisière, aéronefs, transbordeurs, trains de voyageurs) et leurs services accessoires (p. ex., cuisines de l'air). La DGSESC mène des enquêtes sur les éclosions suspectées de maladie d'origine hydrique ou alimentaire attribuables à ces moyens de transport et à leurs services accessoires.

Direction générale de la santé des Premières nations et des Inuits (DGSPNI) fournit un soutien national et des conseils techniques dans les enquêtes sur les éclosions de maladies d'origine alimentaire pour les collectivités des Premières Nations qui habitent une réserve située au sud du 60^e parallèle. La Division de la santé environnementale et publique, qui relève de la DGSPNI, est le point de contact national entre les bureaux régionaux de la DGSPNI et les autres partenaires concernés (p. ex., l'ACIA) pour coordonner les efforts en période d'éclosion suspectée ou confirmée de maladie d'origine alimentaire dans les collectivités des Premières Nations. Le personnel régional de la DGSPNI diffuse l'information sur les rappels d'aliments fournie par l'ACIA, mène des enquêtes sur la salubrité alimentaire dans les établissements offrant des aliments, effectue des visites dans les installations qui abritent des populations à risque élevé (p. ex., garderies, centres de traitement, hôpitaux) et fournit un service de messages d'intérêt public sur la santé et, au besoin, des séances d'information publiques et des séances de formation aux préposés à la manutention d'aliments dans les collectivités des Premières Nations touchées.

Agence de la santé publique du Canada

Mandat :

L'Agence de la santé publique du Canada (ASPC) a pour mission de promouvoir et de protéger la santé des Canadiens par l'entremise de son leadership, de ses partenariats, de l'innovation et de son intervention en santé publique. Son mandat : promouvoir la santé; prévenir et contrôler les maladies chroniques et les blessures; prévenir et contrôler les maladies infectieuses; se préparer et intervenir en cas d'urgence en santé publique;

être une plaque tournante favorisant la diffusion du savoir-faire canadien dans le reste du monde; appliquer aux programmes de santé publique du Canada les résultats des travaux internationaux de recherche et de développement; renforcer la collaboration intergouvernementale dans le domaine de la santé publique et faciliter l'adoption d'approches nationales en matière d'élaboration de plans et de politiques en santé publique.

Lois et règlements :

L'ASPC a été créée en septembre 2004 et reconnue comme une entité juridique en décembre 2006 en vertu de la *Loi sur l'Agence de la santé publique du Canada* (projet de loi C-5). En réponse aux inquiétudes concernant les agents pathogènes humains et les toxines, le Parlement a adopté, en 2009, la *Loi sur les agents pathogènes humains et les toxines*. L'ASPC est chargée de faire observer cette loi et d'élaborer un programme et un cadre de réglementation.

À l'échelon fédéral, l'ASPC, Santé Canada et l'ACIA ont rendu obligatoires aux termes de la loi les obligations d'intervention en cas d'événements liés à des maladies d'origine alimentaire. En 2008, un protocole d'entente trilatérale entre l'ASPC, Santé Canada et l'ACIA a été mis au point. Ce protocole d'entente trilatérale précise les rôles et les responsabilités de l'ACIA, de Santé Canada et de l'ASPC dans la mesure où ils concernent les questions courantes qui ont une incidence directe ou indirecte sur la santé humaine, notamment la salubrité des aliments, la nutrition, la gestion des éclosions de maladies infectieuses et les nouvelles maladies zoonotiques. Le protocole d'entente en question ainsi que le cadre des rôles et responsabilités qui en découlent évoquent le PRITIOA comme document d'orientation clé. Le PRITIOA a été élaboré dans le cadre d'un effort concerté qui faisait intervenir l'ASPC, Santé Canada et l'ACIA, en consultation avec les intervenants provinciaux et territoriaux pour améliorer la collaboration et l'efficacité globale de l'intervention en période d'écllosion d'une maladie d'origine alimentaire d'ampleur multijuridictionnelle.

Rôle en cas d'écllosion de maladie d'origine alimentaire :

L'ASPC intervient en cas d'écllosion de maladie d'origine alimentaire d'ampleur multijuridictionnelle. À l'égard du *Règlement sanitaire international*, elle représente le centre national désigné pour les communications avec l'Organisation mondiale de la Santé (OMS).

Au sein du gouvernement du Canada, le premier point de contact habituel pour la notification des partenaires en cas de problèmes liés à des éclosions réelles ou potentielles de maladies d'origine alimentaire et pour les demandes d'expertise de contenu ou de soutien dans les enquêtes liées à des éclosions de maladies d'origine alimentaire est le (Centre des maladies

infectieuses d'origine alimentaire, environnementale et zoonotique, CMIOAEZ), qui relève de la Direction générale de la prévention et du contrôle des maladies infectieuses de l'ASPC. Le CMIOAEZ :

- assure une surveillance nationale des maladies entériques;
- fournit des services de consultation, d'expertise de contenu, de coordination et un leadership dans les enquêtes sur des éclosions;
- coordonne les éclosions d'ampleur multijuridictionnelle impliquant plus d'une province ou d'un territoire ou plus d'un pays, selon le cas;
- formule une interprétation et des remarques sur la solidité des preuves recueillies durant l'enquête épidémiologique sur des éclosions de maladies d'origine alimentaire;
- offre une formation aux méthodes d'intervention et d'enquête dans les éclosions;
- coordonne la surveillance internationale et y collabore;
- gère les avis de santé publique sur les maladies entériques.

Le Laboratoire national de microbiologie (LNM) fournit des services de référence pour l'identification et la caractérisation des souches, assure une surveillance nationale en laboratoire et la diffusion de l'information par l'entremise de PulseNet Canada et du Programme national de surveillance des maladies entériques (PNSME). Le LNM, par l'entremise de PulseNet Canada, est le premier point de contact habituel pour les provinces et les territoires qui partagent leurs données sur l'identification des souches et la détection de grappes de souches qui se manifestent dans plus d'une province ou d'un territoire ou dans plus d'un pays, indiquant ainsi le potentiel d'éclosions de maladies d'origine alimentaire d'ampleur multijuridictionnelle.

L'ASPC a une capacité et des ressources en santé publique qui peuvent être mobilisées pour faciliter une enquête sur des éclosions de maladies d'origine alimentaire. Son programme comprend :

- le Programme canadien d'épidémiologie de terrain, au sein du Bureau de la pratique en santé publique, qui offre aux professionnels de la santé une formation spécialisée en pratique de l'épidémiologie appliquée. Les épidémiologistes de terrain sont déployés pour prêter main-forte dans les enquêtes sur le terrain en cas d'éclosion de maladie d'origine alimentaire dans la juridiction correspondant à leur placement et sont détachés vers les autorités de santé publique locales, provinciales et territoriales. Les épidémiologistes de terrain peuvent également prêter assistance lors d'enquêtes sur des éclosions mondiales.
- Le Service de la santé publique du Canada (SSPC) est un programme qui permet de recruter et de déployer du personnel compétent en consultation avec les juridictions sanitaires intéressées, ainsi que de fournir à ce personnel une expérience et une formation permanentes sur le terrain afin de développer une expertise en santé publique aux quatre coins du pays. Le SSPC fournit un soutien en santé publique aux juridictions de santé provinciales, territoriales ou locales et les ONG s'intéressant à la

santé et peut contribuer aux activités de surveillance régulière et à des travaux épidémiologiques. Le SSPC est également préparé à faire face aux questions de santé publique plus générales et à assumer des tâches liées aux éclussions ou aux pandémies selon le besoin.

Conseils de santé

Mandat :

Les Normes de santé publique de l'Ontario de 2008, établies par le MSSLD, attribuent aux conseils de santé le mandat suivant :

- recevoir et examiner les rapports de maladies à déclaration obligatoire et d'éclussions de maladies conformément à la *Loi sur la protection et la promotion de la*, puis déterminer et mettre en œuvre une intervention appropriée;
- veiller à ce que les aliments soient entreposés, préparés, servis et distribués selon les pratiques de santé publique reconnues;
- cesser la vente ou la distribution d'aliments impropres à la consommation humaine pour cause de maladie, d'adultération, d'impureté ou pour d'autres raisons;
- appuyer et favoriser les rappels d'aliments (conformément aux Normes de santé publique de 2008).

En règle générale, les inspecteurs de la santé publique inspectent systématiquement les établissements offrant des aliments au détail et les aires de détail des usines de fabrication ou de transformation d'aliments qui vendent ou fournissent des aliments directement au public ainsi qu'aux usines de fabrication ou de transformation d'aliments qui ne relèvent pas d'un autre palier de gouvernement. La fréquence des inspections pour chaque dépôt d'aliments dépend de l'évaluation du risque qu'il présente (élevé, modéré ou faible).

Lois et règlements :

Les lois et les règlements en vertu desquels les conseils de santé s'acquittent de leur mandat comprennent la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*, L.R.O. 1990, chap. H.7, et ses règlements d'application :

- le Règl. de l'Ont. 558/91 (*Classement des maladies transmissibles*);
- le Règl. de l'Ont. 559/91 (*Désignation des membres municipaux des conseils de santé*);
- le Règl. de l'Ont. 569/90 (*Rapports*);
- le Règl. de l'Ont. 562/90 (*Food Premises*), en anglais seulement.

Rôle en cas d'écllosion de maladie d'origine alimentaire :

Normalement, les conseils de santé demanderaient des inspections conjointes permanentes des dépôts d'aliments tout au long d'une enquête afin de réaliser une inspection ininterrompue

et d'assurer une communication prompte et exacte entre les organismes concernés (l'ACIA et le MAAARO) et pour essayer d'éviter, d'une part, le risque de dédoublement dans les tâches d'inspection, les fonctions d'enquête, les dépenses, les analyses de laboratoire et l'échantillonnage et, d'autre part, la transmission potentielle, aux médias, au public ou à d'autres organismes (p. ex., laboratoire, MSSLD, ASPC) de messages incohérents ou trompeurs sur la salubrité des aliments.

Le rôle des conseils de santé dans l'investigation de dépôts d'aliments associée à des dangers alimentaires ou à des cas de maladie d'origine alimentaire consiste notamment à :

- recevoir et examiner les rapports de danger alimentaire, de maladie d'origine alimentaire suspectée ou de grappe de maladies entériques. L'enquête peut inclure des tentatives visant à définir les facteurs de risque et les sources potentielles de danger ou de maladie. Si un aliment provenant d'un dépôt d'aliments est jugé à l'origine d'un danger ou d'une maladie et que le conseil de santé n'est pas l'organisme principal responsable de son inspection systématique, l'organisme compétent sera notifié. Si les circonstances le justifient, des arrangements seront pris en vue d'une collaboration et d'inspections conjointes avec tous les organismes nécessaires (p. ex., le MAAARO, l'ACIA);
- enquêter auprès des personnes touchées par le danger alimentaire ou la maladie d'origine alimentaire et auprès de leurs contacts. Ceci peut exiger de demander aux cas suspectés de soumettre des échantillons de selles pour essayer d'identifier un agent causal. Le conseil de santé peut aussi recommander des mesures de contrôle à suivre pour les cas suspectés afin de réduire la propagation secondaire de l'agent pathogène;
- informer le public du danger alimentaire ou de la maladie d'origine alimentaire, selon le cas, en collaboration avec le COCEE;
- éventuellement, dans le cadre de l'enquête, interroger les propriétaires exploitants ou le personnel d'un dépôt d'aliments, l'échantillonnage de l'aliment suspecté, le prélèvement d'échantillons d'eau, la saisie et la condamnation possible d'aliments ou de matériel suspectés, l'examen de dossiers, de rapports et de reçus, l'observation des pratiques de manutention des aliments et des opérations dans les dépôts d'aliments, l'exclusion des préposés à la manutention d'aliments lorsqu'ils sont malades, l'éventuelle obligation pour les préposés à la manutention d'aliments de soumettre des échantillons cliniques pour analyse en laboratoire, l'éventuelle fermeture d'un dépôt d'aliments ou l'imposition de restrictions dans certaines activités de manutention d'aliments dans un dépôt;
- De plus, l'inspecteur de la santé publique devra éventuellement mettre en œuvre des activités d'application des règlements durant une enquête visant un dépôt d'aliments associé à un danger alimentaire ou à une éclosion de maladie d'origine alimentaire impliquant l'inobservation des lois et règlements en vigueur. Potential actions may include: Issuing Orders under Section 13 (health hazard), Section 19 (seizure, examination, destruction), and/or Section 22 (communicable disease) of the *HPPA*, Provincial Offences Notices, and/or Summons.

Dès qu'il y a suspicion ou confirmation de problèmes de salubrité des aliments ou d'hygiène au-delà des opérations de détail d'un établissement, les inspecteurs de la santé publique notifient les organismes compétents (p. ex., l'ACIA ou le MAAARO) et fournissent, sur demande, les détails de l'inspection ainsi que ses résultats.

ANNEXE 2. ANALYSES DE LABORATOIRE EN CAS DE MALADIE D'ORIGINE ALIMENTAIRE EN ONTARIO

Les analyses de laboratoire pour la détection d'agents pathogènes d'origine alimentaire et entérique sont effectuées systématiquement aux fins de diagnostic clinique et de surveillance, mais aussi à la suite de plaintes concernant des aliments. Les laboratoires de l'Ontario qui effectuent ces analyses, la liste des analyses et le cheminement des spécimens sont décrits dans cette section. Un aperçu des analyses de laboratoire en période d'écllosion de maladie d'origine alimentaire y est également donné (figure 1).

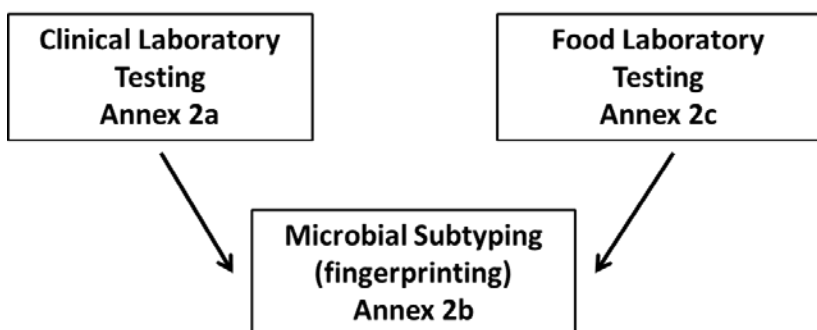


Figure 1. Aperçu des analyses de laboratoire pour les maladies d'origine alimentaire en Ontario.

En Ontario, les analyses de laboratoire durant les enquêtes sur des écllosions de maladies d'origine alimentaire suivent la même infrastructure de laboratoire que celle employée pour les analyses courantes. La communication rapide avec les laboratoires durant les enquêtes sur des écllosions de maladies d'origine alimentaire est cruciale pour assurer une collecte optimale d'échantillons, un choix adéquat d'analyses, l'inclusion de l'information nécessaire avec les échantillons et la rapidité des analyses. Voyez, ci-dessous, les coordonnées des laboratoires à joindre pour obtenir un soutien en période d'écllosion de maladie d'origine alimentaire (tableau 1).

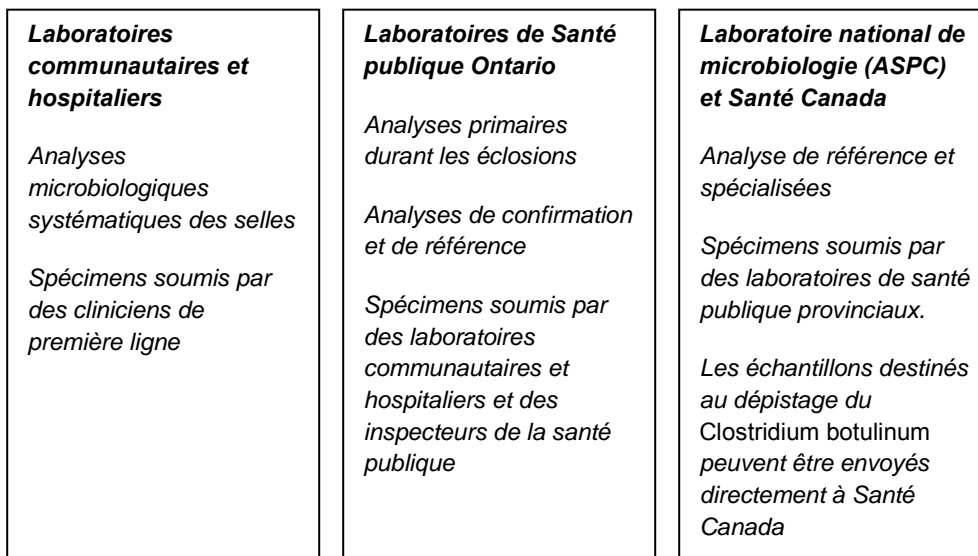
Tableau 1. Coordonnées des laboratoires en période d'enquête sur une écllosion de maladie d'origine alimentaire.

Échantillons humains	Échantillons d'aliments
Service à la clientèle des LSPO : 416 235-6556 ou 1 877 604-4567	Service à la clientèle des LSPO : 416 235-6556 ou 1 877 604-4567
	Courriel de l'ACIA : OntARC@inspection.gc.ca ; Tél. : 416 665-5049

Annexe 2a. Analyse de spécimens cliniques en laboratoire durant une éclosion de maladie d'origine alimentaire

Dans les milieux non touchés par une éclosion, l'analyse primaire de spécimens cliniques est principalement réalisée dans des laboratoires privés et hospitaliers en Ontario. Tous les isolats d'*E. coli* O157, de *Listeria*, de *Salmonella* et de *Shigella* doivent être envoyés au LSPO pour confirmation et typage (Figure 2). Pour des précisions sur les laboratoires offrant l'analyse clinique d'agents pathogènes d'origine alimentaire, voir le tableau 2.

Durant une enquête sur une éclosion d'origine alimentaire, les spécimens cliniques peuvent être envoyés directement au LSPO pour accélérer leur analyse. Une seule exception à cette règle : le *Clostridium botulinum*, qui doit être envoyé au Service de référence pour le botulisme de Santé Canada (tableau 2). Dans le doute, veuillez appeler le service à la clientèle des LSPO au 416 235-6556 ou au 1 877 604-4567 pour obtenir des directives détaillées concernant les analyses cliniques.



Tous les isolats d'E. coli O157, de Listeria spp., de Salmonella et de Shigella demandés par les laboratoires de SPO pour confirmation et typage

Figure 2. Les laboratoires de l'Ontario offrent des services d'analyse pour la recherche d'agents pathogènes d'origine alimentaire dans des spécimens cliniques. Veuillez noter qu'en cas d'éclosion, les échantillons de selles peuvent être envoyés par les inspecteurs de la santé publique directement au LSPO pour accélérer leur analyse.

Tableau 2. Laboratoires analysant des spécimens cliniques en Ontario.

Laboratoire	Fonction principale	Analyse offerte	Notes supplémentaires
Laboratoires communautaires et hospitaliers	Analyse systématique d'agents pathogènes bactériens d'origine alimentaire	Selles : <i>Salmonella</i> , <i>Shigella</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>E. coli</i> O157, possiblement l' <i>Yersinia</i> Sites stériles : tous les agents pathogènes bactériens, y compris <i>Listeria monocytogenes</i>	Veillez consulter votre laboratoire local pour plus de détails. Si une confirmation ou un typage est nécessaire, il faut envoyer au LSPO pour analyse supplémentaire (pour plus de précisions, communiquer avec le service à la clientèle du LSPO : 416 235-6556 ou 1 877 604-4567).
LSPO	Analyse bactérienne de référence, sous-typage et analyse accélérée pour enquête sur une éclosion. Virologie et parasitologie entériques	L'analyse en cas d'éclosion comprend : <i>Salmonella</i> , <i>Shigella</i> , <i>E. coli</i> produisant la toxine Shiga (y compris <i>E. coli</i> O157), <i>Campylobacter</i> , <i>Yersinia</i> , <i>Clostridium perfringens</i> , Norovirus, parasites des selles	Voir le <i>Guide sur le prélèvement d'échantillons</i> pour plus de précisions (http://www.oahpp.ca/fr/services/specimen-collection-guide.html). Si l'analyse concerne une enquête sur une éclosion, appeler le service à la clientèle des LSPO au 416 235-6556 ou au 1 877 604-4567.
LNM	Analyse de référence	Analyse supplémentaire pour les espèces bactériennes et virales d'origine alimentaire.	Pour commander une analyse, appeler le service à la clientèle des LSPO au 416 235-6556 ou au 1 877 604-4567.

Annexe 2b. Typage d'agents pathogènes d'origine alimentaire

Service de référence pour le botulisme de Santé Canada	Analyse clinique et alimentaire pour le dépistage du botulisme	<i>Clostridium botulinum</i>	Communiquer directement avec le Service de référence pour le botulisme de Santé Canada au 613 957-0902.
Service de virologie de Santé Canada	Analyse de référence pour la recherche de virus entériques	Virus de l'hépatite A, calicivirus (p. ex., norovirus)	Pour commander une analyse, appeler le service à la clientèle des LSPO au 416 235-6556 ou au 1 877 604-4567.
Service de référence pour la listériose de Santé Canada	Analyse de référence pour la recherche de <i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	Pour commander une analyse, appeler le service à la clientèle des LSPO au 416 235-6556 ou au 1 877 604-4567.

Le typage ou le « patron génétique » des agents pathogènes d'origine alimentaire est possible pour les agents pathogènes bactériens et viraux pour faciliter l'enquête dans une éclosion. Lorsqu'on sait que le typage sera utile à l'enquête, les analyses nécessaires peuvent être effectuées dans divers laboratoires de l'Ontario (figure 3).

Le typage d'isolats cliniques de bactéries d'origine alimentaire est offert au LSPO dans le cadre de PulseNet. Le typage d'isolats alimentaires de ces bactéries peut être réalisé par l'ACIA ou le LSPO, selon l'endroit où l'isolat a été identifié. Le typage du virus de l'hépatite A est offert au LNN et le typage du norovirus peut être effectué dans les laboratoires du Service de référence pour la virologie de Santé Canada.

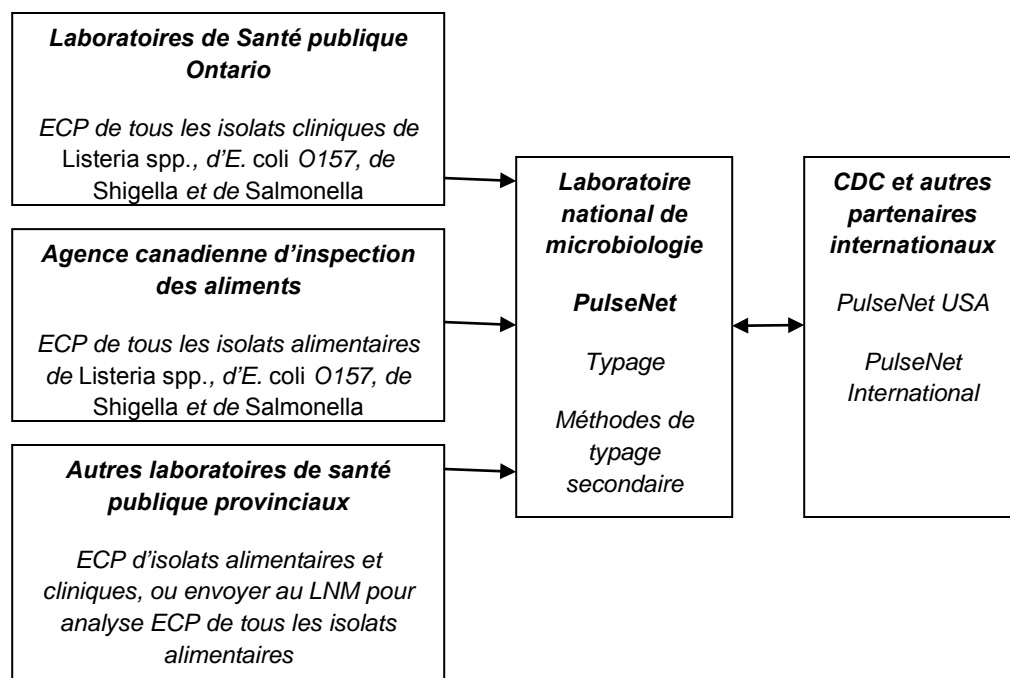


Figure 3. Infrastructure des laboratoires pour le typage d'agents pathogènes d'origine alimentaire.

Tableau 3. Laboratoires effectuant le typage d'agents pathogènes d'origine alimentaire en Ontario.

Laboratoire	Analyses offertes
LSPO	Électrophorèse en champ pulsé (ECP), agents pathogènes bactériens courants d'origine alimentaire Membre de PulseNet Canada
ACIA	ECP pour <i>E. coli</i> O157, <i>Listeria</i> , <i>Salmonella</i> et <i>Shigella</i> Membre de PulseNet Canada
Santé Canada	<i>Listeria</i> PFGE Sous-typage du Norovirus Membre de PulseNet Canada
LNM	PulseNet Canada Sous-typage du virus de l'hépatite A Méthodes de typage secondaire pour agents pathogènes bactériens

Nota : Si l'analyse concerne une enquête sur une éclosion, appeler le service à la clientèle des LSPO au 416 235-6556 ou au 1 877 604-4567 pour obtenir de l'aide.

Annexe 2c. Analyses de laboratoire de sources alimentaires et environnementales

L'un des éléments essentiels au succès des enquêtes sur les éclosions de maladies d'origine alimentaire est la capacité de tous les laboratoires offrant des services d'analyse à intégrer leurs résultats et à les communiquer rapidement au COCEE. La normalisation de la collecte d'échantillons, l'information qui accompagne les échantillons et l'emploi de méthodes d'analyse compatibles sont d'une importance primordiale. Cette section contient la liste des laboratoires qui offrent des services d'analyse alimentaire et la liste des laboratoires auxquels les aliments suspectés devraient être envoyés aux fins d'analyse microbiologique durant une enquête sur une éclosion.

Des renseignements détaillés sur les échantillons d'aliments soumis pour analyse permettront d'atténuer rapidement et adéquatement un danger alimentaire dès que la preuve est faite qu'un produit alimentaire est contaminé. Les renseignements suivants devraient être recueillis si possible :

- une photo ou une photocopie de l'étiquette du produit faciliterait le processus de collecte de ces données;
- la marque de commerce;
- le nom générique;
- le format (p. ex., 50 g, 125 ml);
- le ou les numéros de lot;
- la date de péremption (date d'expiration, meilleur avant);
- la date d'emballage ou de fabrication;
- le code universel des produits (CUP);
- nom du fabricant, de l'importateur ou du représentant légal (si indiqué sur l'emballage);
- les qualités vantées sur l'étiquette, le mode de préparation ou les suggestions pour le service;
- le type de contenant (p. ex., emballage sous vide, contenant en plastique rigide);
- la durée de vie du produit (si possible);
- la provenance de l'échantillon (p. ex., lieu où le cas suspecté prend ses repas, domicile de la personne touchée);
- l'information sur l'entreposage (p. ex., produit congelé, réfrigéré ou non réfrigéré);
- une indication précisant s'il s'agit d'un échantillon ouvert ou non ouvert;
- le nombre d'échantillons ou de sous-échantillons pris.

Dans l'enquête sur une source alimentaire durant une éclosion, les inspecteurs de la santé publique peuvent envoyer l'aliment suspecté au LSPO pour l'analyse des agents pathogènes bactériens. Des renseignements détaillés sur la collecte d'échantillons, les critères de réquisition et le transport des échantillons à analyser au LSPO sont fournis dans le guide des inspecteurs de la santé publique (en anglais seulement) : (<http://www.oahpp.ca/resources/documents/clinicalguidelines/OAHPP%20PHI%20Guide%20March%202010.pdf>).

Des services d'analyse d'aliments sont également offerts par les laboratoires de l'ACIA et peuvent être considérés aux fins de recommandation par un LSPO dans certaines circonstances ou s'il existe un besoin d'expertise ou de capacité supplémentaire en matière de services d'analyse. Pour de plus amples renseignements, communiquer avec l'ACIA par l'entremise du coordonnateur des rappels (tableau 4). La séquence recommandée pour l'acheminement d'échantillons d'aliments aux laboratoires aux fins d'analyse durant une enquête sur une maladie d'origine alimentaire est précisée plus loin (figure 4).

Tableau 4. Laboratoires effectuant des analyses alimentaires et environnementales en Ontario pour les enquêtes dans les éclosions de maladies d'origine alimentaire.

Laboratoire	Analyse offerte	Notes supplémentaires
LSPO	Soutien offert aux enquêteurs de la santé publique durant une enquête sur une éclosion de maladie d'origine alimentaire ou hydrique. Pour les détails et la liste complète des analyses offertes, consulter le guide de l'inspecteur de la santé publique (en anglais seulement). (http://www.oahpp.ca/resources/documents/clinicalguidelines/OAHPP%20PHI%20Guide%20March%202010.pdf)	Si l'analyse concerne une enquête sur une éclosion, appeler le service à la clientèle des LSPO au 416 235-6556 ou au 1 877 604-4567.
ACIA	Soutien offert aux LSPO pour des services d'analyse microbiologique d'aliments, au besoin. Capacité de typage par ECP pour isolats alimentaires.	Courriel : OntARC@inspection.gc.ca Tél. : 416 665-5049
Santé Canada	Service de référence pour le botulisme, Service de référence pour la listériose, Service de référence pour la virologie	
MEO	Soutien pour analyses de laboratoire offert aux inspecteurs de l'eau potable du MEO et à PSO en cas d'éclosion de maladie d'origine hydrique	
Laboratoires de	Analyses de laboratoire offertes à l'appui des programmes d'inspection des aliments du MAAARO	

l'Université de Guelph	dans le cadre du partenariat établi entre le MAAARO et l'Université de Guelph pour la période de 2008 à 2018	
------------------------	--	--

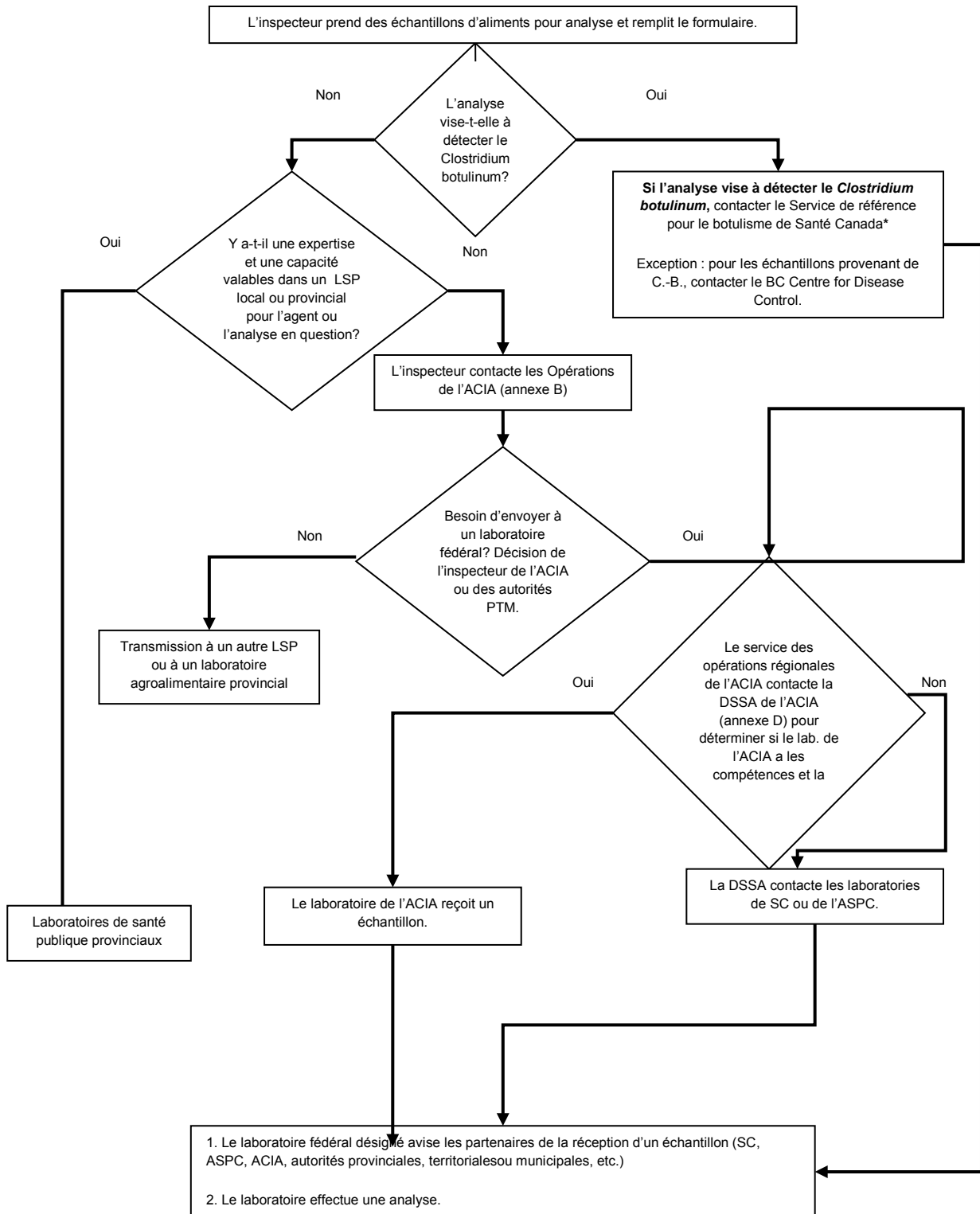


Figure 4. Schéma d'acheminement des échantillons d'aliments au réseau de laboratoires fédéraux durant les enquêtes épidémiologiques, sur la santé publique et sur la salubrité des aliments. (Source : procédure opérationnelle normalisée utilisée pour acheminer les échantillons d'aliments recueillis pendant les enquêtes épidémiologiques, sur la santé publique et sur la salubrité des aliments, au réseau des laboratoires fédéraux.)

ANNEXE 3. LISTE DES PERSONNES-RESSOURCES DU COCEE

La liste des personnes-ressources du COCEE sera tenue à jour par le MSSLD. Names and contact information of ON-FIORP Primary Representatives which are involved in the multi-Party coordination of foodborne hazard and illness outbreak response activities are provided. Au moment de leur notification par l'organisme responsable du COCEE, l'agent principal du Protocole devra notifier les hauts dirigeants et leur fournir des mises à jour régulières. Il doit assurer une représentation adéquate de son organisme au sein du COCEE.

La liste de personnes-ressources du COCEE est régulièrement mise à jour pour en assurer l'exactitude et distribuée par voie électronique aux partenaires et aux représentants des conseils de santé participant à la mise en œuvre du COCEE. En plus des révisions régulières, les changements concernant le nom des personnes-ressources communiqués au groupe de travail seront effectués immédiatement et une nouvelle liste de personnes-ressources sera distribuée aux personnes identifiées sur la liste.

Pour obtenir un exemplaire à jour de cette liste ou pour modifier le nom d'une personne-ressource y figurant, veuillez communiquer avec le MSSLD.

