



## Politique du protocole de la salmonelle

telle qu'amendée le 12 février 2014

### **INTRODUCTION :**

En 1980, à la suite de l'identification des œufs en coquille intacte comme une source possible de la *Salmonella enteritidis* (S.e.) dans les cas d'intoxications alimentaires chez les humains, les industries d'œufs du monde entier se sont sensibilisées aux conséquences éventuelles sur les consommateurs et leur confiance en la sécurité des œufs de table. Bien que la majorité des incidents rendus publics se soient produits aux É.-U. et en GB, le Canada a connu lui aussi son lot occasionnel d'éclosion de maladie dans les restaurants et le secteur de l'alimentation.

En 1994, Egg Farmers of Ontario amorçait un programme d'essais environnementaux au sujet de la S.e. en utilisant des protocoles développés de concert avec Agriculture et Agroalimentaire Canada, par la suite l'Agence canadienne d'inspection des aliments et Santé Canada. Environ les deux tiers des producteurs ont participé à cette phase volontaire. En 1996, le programme devenait obligatoire pour tous les producteurs, faisant ainsi du test une condition essentielle pour la détention d'un contingent d'œufs. En 1998, les installations où l'on élevait les poulettes furent incluses pour la première fois.

Les protocoles de laboratoires employés au cours des six (6) premières années utilisaient les techniques établies de Santé Canada, ou une modification approuvée des dites techniques, pour la détection des sérotypes de Salmonella. Si la Salmonella est détectée à ce stade, un essai s'ensuit afin d'établir à quel groupe l'organisme appartient. S'il est démontré qu'il s'agit du groupe D, lequel renferme la S.e., on effectue alors un typage sérologique complet.

L'incidence de S.e. a toujours été très faible, avec seulement douze exploitations agricoles identifiées contaminées sur le plan environnemental depuis 2001.

En raison des difficultés que pose la vérification des échantillons d'œufs, et de la connaissance du fait que l'incidence des œufs, même dans les bandes infectées, est très faible (<1 œuf sur 1 000), nous n'avons jamais vérifié les œufs sur une base courante au chapitre de la S.e. ; ni n'avons-nous testé les poules elles-mêmes.

### **PROCÉDURE : ÉCHANTILLONNAGE SUR LA FERME**

La procédure en vue d'un échantillonnage sur la ferme est périodiquement révisée par les fonctionnaires de l'ACIA et de Santé Canada. Le coût actuel pour tester une grange débute à 85,00 \$, et plus de 500 bâtiments à poudeuses et à poulettes sont vérifiés chaque année.

L'échantillonnage sur la ferme est mené par les inspecteurs d'EFO. La cible consiste à effectuer l'échantillonnage de chaque bande de poudeuses une fois avant l'âge de 35 semaines et une fois après l'âge de 35 semaines. Dans le cas des fermes qui possèdent plusieurs bandes, on utilise une trousse séparée pour chaque bande.

Si une installation de poulettes et de poudeuses change de vocation sur le plan des espèces, (ceci ne comprend pas le passage de poulettes à poudeuses ou vice-versa), un test négatif doit avoir été reçu avant que les poussins ou les poulettes n'y soient logés. Par exemple, un test doit être effectué si la grange hébergeait des dindes ou des porcs (etc.) et qu'on prévoit utiliser la bâtisse pour élever des poulettes ou des poules poudeuses.

Les bandes de poulets doivent être échantillonnées à environ 10 semaines à moins que l'éleveur ne réclame le test plus tôt. Quelques producteurs de poulettes effectuent leurs propres tests lorsque les poussins arrivent.

Des trousse de test par échantillonnage sont fournies par le laboratoire d'essai. Chaque trousse consiste en cinq (5) écouvillons stériles pré-tamponnés contenus dans cinq (5) sacs individuels.



## **POLITIQUE DU PROTOCOLE DE LA SALMONELLE, SUITE**

À la ferme, on effectue la procédure ci-après :

1. Des gants séparés sont utilisés pour chaque échantillonnage.
2. On ouvre le sac et on retire l'écouvillon.
3. L'exploitant tient l'écouvillon et prend des échantillons (en essuyant une surface d'environ 10 cm<sup>2</sup>) à 10 emplacements différents sur les murs de la grange – ou en d'autres endroits choisis par l'inspecteur.
4. On répète les étapes 1 et 2 et prélève des échantillons sur le plancher, dans le système de ventilation (ventilateurs), les courroies de convoyeurs à œufs ou les tablettes coulissantes, ainsi que les fumures et autres endroits pertinents.
5. Au total, 50 sites sont échantillonnés sur les cinq échantillons composites.
6. Après que chaque écouvillon a été exposé à ses 10 sites, il est replacé dans le sac et scellé.
7. Les cinq sacs renfermant les écouvillons sont placés dans une enveloppe et expédiés pour réception le jour suivant ou livrés directement au labo.

### **PROCÉDURE : LABORATOIRE**

Le laboratoire est responsable du suivi et de la vérification des échantillons. On peut obtenir une description complète de la procédure auprès de la D<sup>re</sup> Susan Chu. Les échantillons sont testés par séparation immunomagnétique (SIM). Chaque échantillon positif est testé plus avant par culture. Trois résultats de test peuvent résulter de ces essais :

- Négatif -

Aucune réponse. Le producteur est informé du résultat par la poste.

- Salmonella positive, pas la S.e. -

Le producteur est informé du résultat par la poste et on lui explique que, bien que l'existence de toute Salmonella soit une cause d'inquiétude, ceci ne nécessite pas la réponse que provoquerait la S.e.

- Salmonella enteritidis positive -

Pondeuses :

Le producteur est immédiatement contacté par téléphone. Dans le cas d'un producteur d'œufs, des arrangements sont faits pour détourner tous les œufs de la bande affectée vers une usine de cassure pour une transformation et une pasteurisation plus poussée, si les œufs sont réclamés pour un produit industriel. Dans la négative, la bande est détruite le plus rapidement possible. La chose s'effectue dans le cadre du programme de produits industriels d'EFO et le producteur n'encourt aucune conséquence financière. EFO informe l'ACIA au sujet de son constat de S.e. positif. Le producteur est avisé d'entreprendre un nettoyage intensif et la désinfection des lieux suivant le dépeuplement, et les inspecteurs d'EFO vérifient les lieux après que tout a été complété. Si on y trouve de la S.e., des procédures de nettoyage et de désinfection supplémentaires doivent être effectuées. Un test négatif doit avoir été reçu avant que des poulettes puissent être mises en place. On recommande de prévoir un temps d'inactivité d'un mois pour compléter les activités décrites ci-dessus. Un échantillon environnemental est prélevé avant de placer une nouvelle bande avec un total de trois tests pour ladite bande.

Poulettes :

Dans les cas où un environnement de poulettes est trouvé S.e. positif, le producteur de poulettes est informé immédiatement par téléphone. Si le producteur ou la productrice n'est pas le propriétaire, il/elle a la responsabilité d'informer le propriétaire ou l'entrepreneur. Les poulettes sur les lieux sont normalement abattues le plus rapidement possible après qu'on a identifié de la S.e. dans l'environnement.

Un nettoyage et une désinfection intensifs des lieux doivent être effectués de la même manière que pour les pondeuses. Un résultat de test négatif doit avoir été reçu avant que des nouveaux poussins puissent être logés. Un second test devra être effectué pour cette bande : donc, le test 1 à 5-10 semaines et le test 2 à 10 semaine et plus.



---

## **POLITIQUE DU PROTOCOLE DE LA SALMONELLE, SUITE**

### **Programme d'assurance PIE**

Lorsqu'une bande de pondeuses ou de poulettes est testée positive, PIE en est notifié. PIE est un programme d'autoassurance destiné à couvrir tous les coûts et pertes encourus lorsqu'une bande est testée positive. Le programme couvrira le détournement des œufs ou les pertes de revenus si la bande est détruite.

### **RESPONSABILITÉ :**

Bien qu'Egg Farmers of Ontario administre le programme de tests et aide les exploitants agricoles avec la contamination à la Salmonella, elle ne peut accepter et n'accepte pas de fait la responsabilité pour les tests, le nettoyage et les œufs commercialisés à partir de bandes contaminées. On rappelle aux producteurs que c'est à eux qu'incombe la responsabilité de maintenir une production ovocole exempte de Salmonella.