

## APERÇU

# Considérations relatives aux enquêtes sur la salubrité des aliments lors d'une éclosion dans les dépôts d'aliments

Date de publication : janvier 2023

## Contexte

Lorsque des dépôts d'aliments sont impliqués dans une enquête nationale ou provinciale sur une éclosion de maladies d'origine alimentaire, les inspecteurs en santé publique des bureaux de santé locaux peuvent être invités à effectuer des visites sur site afin de recueillir des renseignements et prendre les mesures qui s'imposent. Les données récoltées au cours de ces visites sont très importantes pour la gestion continue de l'enquête sur l'éclosion et la réponse à y apporter.

## Objectif

L'objectif de ce document de référence est d'offrir des conseils techniques aux inspecteurs en santé publique de l'Ontario lors des enquêtes provinciales et nationales sur les éclosions de maladies d'origine alimentaire, lorsqu'ils effectuent des visites sur site des dépôts d'aliments concernés. Il a pour but de mettre en exergue des considérations sur la manière de préparer et d'effectuer des visites de sites, de collecter des échantillons et de partager de l'information avec des organismes partenaires afin de faire progresser l'enquête sur l'éclosion.

L'objectif d'une visite de site est de rassembler autant de renseignements pertinents que possible en temps opportun. Bien qu'il soit préférable d'éviter de faire plusieurs visites, il est reconnu que le processus d'enquête sur la salubrité alimentaire est un processus itératif et que de nouveaux développements peuvent justifier des visites supplémentaires sur le site.

En fonction des données épidémiologiques disponibles, un aliment suspect peut ou non avoir été identifié. Les objectifs de l'enquête de salubrité alimentaire sur place sont les suivants :

1. Recueillir de l'information sur les aliments concernés pour permettre le retraçage (en aval et en amont) et déterminer s'il existe une convergence au niveau de la distribution, un fournisseur ou un producteur/fabricant en commun.
2. Prélever un échantillon d'aliment (idéalement un échantillon emballé ou intact) représentatif de l'aliment consommé par le(s) cas au cours de la période d'exposition considérée (c'est-à-dire issu du même lot de production).
3. Déterminer si de mauvaises pratiques de manipulation des aliments et/ou un manque d'hygiène ont contribué à la contamination croisée des aliments.

## Portée

Ce document de référence est destiné à compléter les procédures déjà établies et n'est pas censé remplacer les formulaires d'inspection existants, les procédures opérationnelles standard, les protocoles ou les lignes directrices prescrits par les bureaux de santé publique locaux (BSP) ou le ministère de la Santé (MS). Les principes et les recommandations énoncés dans ce document de référence peuvent être appliqués à toute enquête sur une maladie d'origine alimentaire et à toute activité de traçabilité. Plus précisément, il a pour but d'aider les BSP à effectuer un suivi efficace de la salubrité des aliments et à collaborer avec les partenaires (nationaux ou provinciaux) chargés d'enquêter sur les éclosions dans leur mission, dans le cadre d'un Comité national de coordination de l'enquête sur l'éclosion (CCEE) actif ou d'un Comité ontarien de coordination des enquêtes en cas d'éclosion (COCEE), comme le stipulent les [Modalités canadiennes d'intervention lors de toxi-infection d'origine alimentaire \(MITIOA\)](#)<sup>1</sup> et le [Protocole ontarien d'intervention en cas d'éclosion de maladie d'origine alimentaire \(ON-IEMOA\)](#).<sup>2</sup>

## Préparation pour la visite du site ou l'enquête conjointe

Examinez les inspections antérieures, les plaintes pour maladies d'origine alimentaire et les dossiers de conformité du dépôt d'aliments. Prenez note de toute infraction répétée ou critique observée et assurez-vous pendant la visite qu'elle a bien été corrigée (p. ex., manipulation incorrecte des denrées alimentaires, température excessive).

**Consultez le tableau de l'[Annexe A](#) pour savoir quels types de renseignements sur les aliments spécifiques vous devrez peut-être recueillir au cours de votre visite sur site.**

Examinez le menu de l'établissement, en gardant à l'esprit que certains plats peuvent ne pas figurer sur le menu habituel (p. ex., les plats du jour, les plats saisonniers, les plats préparés lors d'occasions spéciales).

Si l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) ou le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario (MAAARO) prévoit de visiter le dépôt d'aliments, envisagez une visite conjointe afin de minimiser les perturbations des opérations du dépôt d'aliments. Une visite conjointe avec divers partenaires œuvrant dans le domaine de la salubrité alimentaire permet également de collaborer et d'éviter les doublons. Envisagez une réunion ou une discussion préalable pour vous assurer que les rôles et responsabilités de chaque partie sont clairs et bien définis.

Les denrées alimentaires et la période concernées dépendront des données épidémiologiques, cliniques et de salubrité des aliments disponibles. Discutez ou revoyez avec les partenaires du CCEE/COCEE concernés les points suivants :

- les hypothèses spécifiques envisagées (c.-à-d. aliments concernés);
- les aliments consommés par les cas touchés par l'éclosion dans ce dépôt d'aliments. En cas de doute, n'hésitez pas à examiner les données relatives à l'exposition des cas de l'éclosion ainsi que le menu et tentez d'identifier les plats et/ou les ingrédients qui pourraient en être à l'origine;

- les zones spécifiques à inspecter et à analyser au cours de la visite (p. ex., zone spécifique de préparation des aliments, zone d'entreposage);
- les exigences en matière d'échantillonnage des produits (tant pour les produits faits sur place que pour les produits ramenés/achetés), déterminer notamment si les échantillons doivent être prélevés en partie, en totalité, à l'état brut, dans le produit final ou dans une combinaison de ces éléments;
- les questions spécifiques à poser à l'exploitant ou aux personnes chargées de la manipulation des aliments;
- les autres considérations liées à l'éclosion pouvant faire l'objet de questions pendant la visite (p. ex., période d'incubation de l'agent pathogène, date de consommation et durée de conservation de l'aliment concerné).

SPO peut organiser des appels ou des réunions préalables à la visite afin de donner des instructions et d'assurer un suivi spécifiques.

Communiquez avec le service des maladies entériques, zoonotiques et à transmission vectorielle de SPO si vous avez besoin d'aide pour coordonner l'obtention d'information auprès des partenaires CCEE/COCEE.

Les renseignements obtenus sur place peuvent également permettre de déterminer les aliments spécifiques à échantillonner et à retracer.

## Au cours de la (des) visite(s) sur place

### Collecte de renseignements sur le personnel, notamment sur les maladies et l'hygiène

**Vérifiez si des employés ont été malades. Dans l'affirmative :**

- Quand sont-ils tombés malades?
- Quels étaient leurs symptômes (si l'information est disponible) et ont-ils travaillé pendant qu'ils présentaient des symptômes (y compris les serveurs, car ils peuvent être amenés à manipuler des aliments, comme les garnitures ou les assiettes)?

**Vérifiez si certains des employés :**

- ont travaillé sur plusieurs sites;
- ont travaillé dans d'autres dépôts d'aliments (les employés à temps partiel pourraient travailler dans d'autres dépôts d'aliments).

**Vérifiez les éléments suivants pour toute personne malade ayant manipulé des aliments au cours de la période concernée :**

- Ont-ils consommé des aliments provenant de l'établissement? Si oui, lesquels et quand?
- Ont-ils été soumis à des tests de dépistage de l'agent pathogène en question?

- Ont-ils l'habitude de voyager à l'étranger?

## Identification des possibilités de contamination croisée

### Observer et/ou poser des questions

- La façon dont les aliments sont préparés, manipulés, emballés et entreposés. Accordez une attention particulière aux possibilités de manipulation inadéquate des aliments, de contamination croisée, de manque d'hygiène, etc.
- En cas de contact excessif des mains nues avec les aliments ou d'une utilisation inappropriée des gants jetables (p. ex., réutilisation de gants jetables souillés).
- Si certaines personnes effectuent diverses tâches impliquant la manipulation des aliments, comme de préparer à la fois des aliments bruts et des aliments prêts à être consommés.

**Dans la mesure du possible, recherchez tout facteur qui pourrait entraîner des problèmes liés à la manipulation des aliments ou la possibilité d'une contamination croisée. Observez s'il existe des signes d'une mauvaise hygiène des mains (p. ex., vous remarquez un lavage des mains inadéquat, les lavabos ne sont pas fréquemment utilisés, sont bloqués et inaccessibles ou ne sont pas correctement réapprovisionnés).**

Si possible, interrogez individuellement/séparément l'exploitant et les personnes qui manipulent les aliments sur les points suivants :

- la procédure complète (du début à la fin) de préparation des plats concernés (p. ex., décongélation/cuisson/refroidissement/entreposage/réchauffage);
- les procédures de lavage des produits frais et de décongélation des aliments surgelés;
- l'utilisation d'éviers polyvalents (c'est-à-dire les utilisations prévues et la manière dont ils sont nettoyés entre les différentes utilisations);
- le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des planches à découper et des ustensiles alimentaires (p. ex., les couteaux);
- la fréquence et la procédure de nettoyage en place des équipements alimentaires ou des surfaces en contact avec les aliments, y compris le type et la concentration du désinfectant utilisé.

## Collecte de renseignements sur les fournisseurs d'aliments concernés

Demandez si les aliments ou les plats concernés sont préparés sur place ou dans un autre dépôt d'aliments (p. ex., certaines chaînes de restaurants peuvent disposer d'une cuisine centrale qui prépare certains aliments pour les établissements satellites).

Le cas échéant, obtenez une liste des fournisseurs des ingrédients des produits alimentaires concernés. **Vous pouvez remplir le tableau de collecte des données du formulaire *Food Safety Investigations and***

**Product Traceback pour les aliments concernés (formulaire pour les enquêtes de salubrité des aliments et le traçage des produits — en anglais seulement). Vous trouverez à l'[Annexe A](#) un exemple de la manière dont ce tableau peut être rempli.** Les reçus des ventes ou les factures pour la période concernée peuvent être requis à des fins de traçabilité des produits.

**Prenez des photos et/ou obtenez des copies électroniques des factures des ingrédients alimentaires utilisés pour fabriquer les aliments concernés au cours de la période en question.**

### Information complémentaire

- Si cela n'est pas déjà indiqué sur les factures, déterminez qui est le fabricant/fournisseur des ingrédients en question et où il se trouve (p. ex., nom de la société, adresse de la société, numéro de téléphone de la personne-ressource et pays d'origine).
- Demandez s'il existe d'autres fournisseurs d'ingrédients utilisés pour des situations exceptionnelles (p. ex., certains restaurants peuvent s'approvisionner auprès d'un supermarché local ou d'un fournisseur secondaire en cas de pénurie d'ingrédients).
- Confirmez que les ingrédients utilisés proviennent de sources approuvées (c'est-à-dire réglementées et/ou autorisées) et que cela soit bien mentionné sur les registres et les factures.
- Déterminez la fréquence d'achat des ingrédients et vérifiez s'ils font l'objet d'une rotation appropriée (c'est-à-dire premier entré, premier sorti). Prêtez attention si des expéditions ou des achats exceptionnels ont eu lieu au cours de la période en question.
- Demandez à l'exploitant s'il a remarqué quelque chose d'inhabituel à la livraison de la cargaison (p. ex., des aliments congelés ont été décongelés, un éventuel excès de terre sur des produits frais).

## Collecte d'échantillons d'aliments et gestion de l'information les concernant

### Collecte d'échantillons d'aliments

Reportez-vous au [Public Health Inspection's Guide to Environmental Microbiology Laboratory Testing<sup>3</sup>](#) (le guide de l'inspecteur en santé publique — en anglais seulement) pour obtenir des directives sur la collecte des aliments, y compris l'échantillonnage de lots importants et emballés, l'échantillonnage représentatif et l'échantillonnage des différents composants d'un repas.

- Les échantillons d'aliments doivent être représentatifs de ce que le(s) cas a (ont) consommé. Prélevez si possible le même lot. Si le même lot de production n'est plus disponible, des échantillons de contrôle peuvent être prélevés sur le lot disponible le plus proche.
- Si un plat spécifique (p. ex., une salade) a été identifié, collectez les ingrédients bruts du plat incriminé et le plat final tel qu'il a été préparé pour sa consommation.

- En outre, si possible, prélevez un échantillon emballé du lot concerné afin de déterminer si le produit a été contaminé avant sa manipulation. Si le lot incriminé n'est plus disponible, prélevez le lot dont la date est la plus proche de celle du lot concerné.

### **Soumission d'échantillons d'aliments**

Soumettez des échantillons d'aliments en utilisant le [Food Bacteriology Requisition form](#) (formulaire de demande de bactériologie alimentaire — en anglais seulement) et indiquez le numéro d'éclosion/d'enquête, s'il est disponible.

Communiquez avec le laboratoire environnemental par l'intermédiaire du Centre de service à la clientèle des laboratoires de SPO au 416 235-6556 ou au numéro sans frais 1 877 604-4567 pour toute question supplémentaire sur l'analyse des aliments.

Vous trouverez ci-dessous quelques questions qui peuvent être posées par les agences partenaires concernant la collecte d'échantillons :

- Comment l'échantillon d'aliment a-t-il été prélevé (décrivez la procédure d'échantillonnage étape par étape)?
- Quelles mesures ont été prises pour garantir que les échantillons d'aliments n'ont pas fait l'objet d'une contamination croisée au cours de l'échantillonnage?
- Quels équipements ou ustensiles ont été utilisés pour collecter les échantillons d'aliments (p. ex., sacs d'échantillonnage stériles, ustensiles)?
- Les échantillons d'aliments ont-ils été transportés directement au laboratoire ou ont-ils été amenés dans un autre endroit entretemps?
  - Dans quelles conditions les échantillons d'aliments ont-ils été transportés (p. ex., dans une glacière/boîte, avec des blocs réfrigérants) et combien de temps a duré le transport jusqu'à l'autre site et/ou laboratoire?
  - Si les échantillons d'aliments ont été conservés avant d'être amenés au laboratoire, comment ont-ils été conservés (p. ex., à température ambiante/réfrigérés/congelés) et pendant combien de temps ont-ils été conservés avant d'être livrés au laboratoire?

### **Collecte de renseignements**

Reportez-vous à l'[Annexe B \(exemples de renseignements sur les produits commerciaux\)](#) pour en savoir davantage sur la collecte de renseignements sur les produits lors de l'échantillonnage des aliments.

Des photos de l'emballage du produit doivent être prises, y compris :

- tous les côtés du produit,
- l'emballage extérieur et intérieur, le cas échéant.

Les photos permettent à l'ACIA de se faire une idée de l'aspect du produit et du type d'emballage dans lequel il se trouve.

### **Mise de côté des aliments ou des ingrédients suspects**

Considérations relatives aux enquêtes sur la salubrité des aliments lors d'une éclosion dans les dépôts d'aliments

Si un ou plusieurs aliments sont fortement suspectés d'être à l'origine de l'éclosion, demandez à l'exploitant de les étiqueter, de les mettre de côté et de veiller à ce qu'ils ne soient pas utilisés ou mis en vente jusqu'à nouvel ordre de la part des services de santé publique. L'exploitant peut utiliser une autre marque du même ingrédient.

## Après la (les) visite(s) sur place

### Communication post-visite

- Faites parvenir une mise à jour des résultats au service des maladies entériques, zoonotiques et à transmission vectorielle de SPO à l'issue de la visite ou de l'enquête.
- Si on vous le demande, fournissez un bref résumé de la visite du site aux partenaires lors des appels CCEE/COCEE
- Partagez les résultats de laboratoire des échantillons d'aliments soumis à des analyses.

**Le service des maladies entériques, zoonotiques et à transmission vectorielle de SPO facilitera la diffusion des renseignements, y compris les détails sur les produits, les photos et les factures aux partenaires en matière de salubrité alimentaire du CCEE/COCEE pour un suivi supplémentaire, le cas échéant.**

## Ressources complémentaires

- Santé Canada. Poids de la preuve : Principes généraux et applications actuelles à Santé Canada. Ottawa (Ontario) : Sa Majesté la Reine du chef du Canada, représentée par le ministre de la Santé; 2018. Accessible à : <https://www.canada.ca/content/dam/hc-sc/documents/services/publications/science-research-data/weight-evidence-general-principles-current-applications/poids-preuve-principes-generaux-applications-actuelles.pdf>
- Centers for Disease Control and Prevention. Environmental assessment training series (EATS) [Internet]. Atlanta, GA : Centers for Disease Control and Prevention; 2023 [cité le 9 novembre 2023]. Accessible à : <https://www.cdc.gov/nceh/ehs/elearn/eats/index.html>

## Remerciements

Ce document de référence a été élaboré avec la participation de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, du ministère de la Santé du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario, de l'Association des superviseurs des inspecteurs en santé publique de l'Ontario (ASPHIO) et des services concernés de SPO.

## Bibliographie

1. Agence de santé publique du Canada. Modalités canadiennes d'intervention lors de toxi-infection d'origine alimentaire (MITIOA) [Internet]. Ottawa (Ontario) : Sa Majesté la Reine du chef du Canada, représentée par le ministre de la Santé; 2017 [modifié le 5 juillet 2021; cité le 20 septembre 2023]. Accessible à : <https://www.canada.ca/fr/sante-publique/services/publications/securite-et-risque-pour-sante/modalites-canadiennes-intervention-lors-toxi-infection-origine-alimentaire-mitioa-guide-intervention-cas-eclosion-multijuridictionnelle-maladie-enterique.html>
2. Ontario. Ministère de la Santé. Protocole ontarien d'intervention en cas d'éclosion de maladie d'origine alimentaire (ON-IEMOA) 2020 [Internet]. Toronto (Ontario) : Imprimeur de la Reine pour l'Ontario; 2020 [cité le 7 février 2023]. Accessible à : [https://www.health.gov.on.ca/fr/pro/programs/publichealth/enviro/docs/fiorp\\_protocol\\_fr.pdf](https://www.health.gov.on.ca/fr/pro/programs/publichealth/enviro/docs/fiorp_protocol_fr.pdf)
3. Agence ontarienne de protection et de promotion de la santé (Santé publique Ontario). Public health inspector's guide to environmental microbiology laboratory testing [Internet]. Toronto (Ontario) : Imprimeur de la Reine pour l'Ontario; 2021 [cité le 24 janvier 2023]. Accessible à : <https://www.publichealthontario.ca/-/media/documents/lab/phi-guide.pdf?la=en>

# Annexe A

Voici un exemple de 2 pages du formulaire *Outbreak Investigation Trace Back* (formulaire de traçabilité dans le cadre d'une enquête sur une écloison — en anglais seulement), qui indique le type de détail requis pour faire une soumission. Une version modifiable de ce formulaire est disponible sur [le site web de SPO](#).

## Formulaire pour les enquêtes sur la salubrité alimentaire et la traçabilité des produits



Ce formulaire peut être utilisé lors d'une enquête nationale ou provinciale sur une écloison, lorsque la visite d'un ou de plusieurs établissements alimentaires est demandée ou exigée. Il peut également être utilisé lors d'écloisons locales, à la discrétion du bureau de santé. Le formulaire a pour but d'aider les inspecteurs à recueillir des renseignements détaillés sur les produits, qu'il s'agisse de denrées alimentaires spécifiques ou d'échantillons alimentaires prélevés au cours de la visite sur le site. Il n'est pas destiné à remplacer le formulaire de demande de bactériologie alimentaire de SPO, et il n'est pas obligatoire de le soumettre à SPO une fois rempli.

Nom de l'enquête sur l'écloison :  Numéro de l'écloison :

Nom de l'inspecteur principal (présent lors de la visite du site) :

Nom de tous les autres inspecteurs participant à la visite du site : A.  B.  C.

### Détails sur les locaux :

Nom :  Date de la visite :

Adresse :  Ville :  Province :

Renseignements sur la personne-ressource : Téléphone :  Courriel :

**Remarque :** Pour toute question supplémentaire concernant les analyses d'aliments, veuillez communiquer avec le laboratoire environnemental par l'intermédiaire du Centre de service à la clientèle du laboratoire de SPO au 416 235-6556 ou au numéro sans frais 1 877 604-4567.

Nom du produit :	Produit alimentaire 1	Produit alimentaire 2	Produit alimentaire 3
Nom commun du produit (type) :	<input type="text" value="Tofu (sucré et épicé)"/>	<input type="text" value="Pâte de tahini"/>	<input type="text" value="Lanières de poulet pané (cru)"/>
Marque du produit :	<input type="text" value="Sun Food"/>	<input type="text" value="Royal Tahini"/>	<input type="text" value="Chicken Drum"/>
<b>Détails sur l'échantillon :</b>			
Type d'échantillon :	<input type="text" value="Non intact (ouvert)"/>	<input type="text" value="Intact (fermé)"/>	<input type="text" value="Intact (fermé)"/>
S'agit-il du même lot que celui consommé pendant la période d'exposition? :	<input type="text" value="Non"/>	<input type="text" value="Oui"/>	<input type="text" value="Incertain"/>
Conditions d'entreposage <sup>1</sup> :	<input type="text" value="Congelé"/>	<input type="text" value="Température ambiante"/>	<input type="text" value="Réfrigéré"/>
Date de réception du fournisseur :	<input type="text" value="2023-09-10"/>	<input type="text" value="2023-10-15"/>	<input type="text" value="2023-08-17"/>
<b>Détails sur le traitement :</b>			
Transformation / traitement et préparation sur site :	<input type="text" value="Livré congelé, décongelé au réfrigérateur, sauté avant d'être servi"/>	<input type="text" value="Un nouveau contenant ouvert au besoin et réfrigéré après ouverture. De l'eau, de l'acide citrique et du sel sont ajoutés à la pâte pour obtenir la sauce tahini."/>	<input type="text" value="Directement sorti du congélateur et frit. Servi avec des frites et de la salade."/>

Questions supplémentaires à la page suivante →

Détails sur le produit :	Produit alimentaire 1	Produit alimentaire 2	Produit alimentaire 3
Code universel de produit ou code de recherche des prix <sup>2</sup> :	832658006667	067200017146	765345600154
Code de production, code de lot ou numéro d'identification :	S.O.	PRO: 25/09/23, LOT No. 001	2104 0640A14:48
Date de péremption/date limite d'utilisation (date figurant sur l'emballage) :	20 septembre 2023	15 octobre 2024	15 mai 2023
Taille de l'unité :	800 g	18 kg	Sac de 10 livres
<b>Distributeur / fournisseur</b>			
Nom :	Fournisseur AA	Fournisseur BB	Fournisseur CC
Adresse :	123 Mills Rd.	111 Mississauga Road	457 Yonge St
Ville :	Scarborough	Mississauga	Toronto
Province / État :	ON	ON	ON
Pays :	Canada	Canada	Canada
<b>Producteur / fabricant</b>			
Nom :	Fabricant AA	Fabricant BB	Fabricant BB
Adresse :	21 Jump Street	Kolankaya Köyü No: 10 12300	1st Street
Ville :	Toronto	Istanbul	Springdale
Province / État :	ON		AR
Pays :	Canada	Turkey	USA
Détails supplémentaires <sup>3</sup> :	Reçoit une livraison deux fois par semaine.	Reçoit une livraison hebdomadaire. Deux seaux à chaque livraison.	Reçoit des livraisons mensuelles. 20 sacs par livraison (factures disponibles).

<sup>1</sup> Exemple : stockage à sec, réfrigéré ou congelé

<sup>2</sup> Le code universel de produits est généralement composé de 12 chiffres, le code de recherche des prix est généralement composé de 4 chiffres.

<sup>3</sup> Exemple : fréquence de commande

## Annexe B : exemples de renseignements sur les produits commerciaux

Les détails spécifiques du produit peuvent être répartis à divers endroits sur l'étiquette, l'emballage ou le contenant lui-même. Par conséquent, **examinez attentivement l'emballage et l'étiquette et, lorsque vous prenez des photos, assurez-vous de photographier tous les côtés de l'emballage et vérifiez que tous les codes et mots figurant sur les photos sont lisibles.** Prenez des photos en gros plan (plusieurs photos de chaque côté de l'emballage si nécessaire) afin de capturer clairement tous les renseignements requis.

Figure 1. Les détails du produit sont présents tout autour de l'étiquette



Figure 2. Date limite de consommation imprimée directement sur la boîte (et non sur l'étiquette)

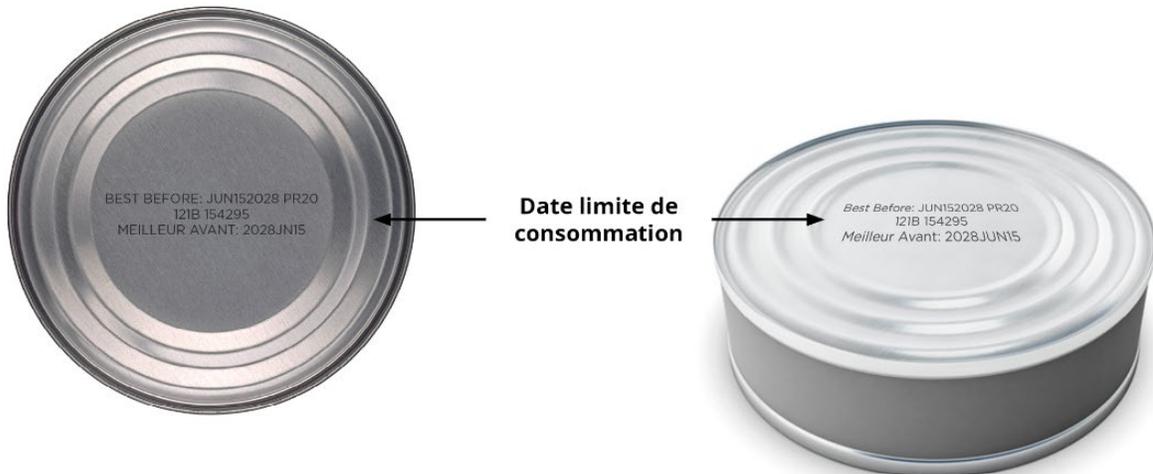


Figure 3. Boîte de céréales et carton de lait avec des renseignements sur le produit sur les différents côtés de l'emballage.



Figure 4. Date limite de consommation et numéro d'établissement imprimés sur l'attache du sac ou sur la pochette du pain



**Figure 5. Sachet/emballage intérieur contenant le code du lot de production et le numéro d'établissement**



## Modèle pour citer le document

Agence ontarienne de protection et de promotion de la santé (Santé publique Ontario). Considérations relatives aux enquêtes sur la salubrité des aliments lors d'une éclosion dans les dépôts d'aliments. Toronto (Ontario) : Imprimeur du Roi pour l'Ontario; 2023

## Avis de non-responsabilité

Ce document a été conçu par Santé publique Ontario (SPO). SPO fournit des conseils scientifiques et techniques au gouvernement, aux organismes de santé publique et aux fournisseurs de soins de santé de l'Ontario. SPO fonde ses travaux sur les meilleures données probantes disponibles au moment de leur publication. L'application et l'utilisation du présent document relèvent de la responsabilité des utilisateurs. SPO n'assume aucune responsabilité relativement aux conséquences de l'application ou de l'utilisation du document par quiconque. Le présent document peut être reproduit sans autorisation à des fins non commerciales uniquement, sous réserve d'une mention appropriée de Santé publique Ontario. Aucun changement ni aucune modification ne peuvent y être apportés sans la permission écrite explicite de Santé publique Ontario.

## Santé publique Ontario

Santé publique Ontario est un organisme du gouvernement de l'Ontario qui a pour mission de protéger et de promouvoir la santé de tous les Ontariens et de réduire les inégalités en matière de santé. Santé publique Ontario met les connaissances et les renseignements scientifiques les plus pointus du monde entier à la portée des professionnels de la santé publique, des travailleurs de la santé de première ligne et des chercheurs.

Pour en savoir plus sur SPO, visitez le [site publichealthontario.ca](https://www.publichealthontario.ca).