ASSOCIATION DES MICROBIOLOGISTES DU QUÉBEC

www.microbiologistes.ca

COMMUNIQUÉ

INTOXICATION ET ALIMENTS À RISQUE :
l'Association des microbiologistes du Québec s'inquiète

Montréal, le 12 avril 2016 – Dans son édition du 10 avril 2016, le Journal de Montréal a publié un dossier d'enquête sur des problèmes de qualité de divers aliments tels que les tartares, l'hummus et les sushis dans les restaurants et commerces.

La qualité de ces aliments dépend de la qualité microbiologique des produits. L'Association des microbiologistes du Québec considère que les résultats de cette enquête démontrent que les risques microbiologiques ne sont pas bien compris par la population et que cela constitue un réel danger pour la santé. Les risques associés aux bactéries et autres microorganismes vont bien au-delà des aliments, quoique ceux-ci soient particulièrement sensibles.

De nombreux événements graves reliés aux microorganismes se sont produits au cours des dernières années : eau contaminée à Walkerton, crise de la listériose dans l'industrie du fromage, efflorescences d'algues bleues, problèmes de moisissures, éclosion mortelle de légionellose à Québec, viande contaminée chez Maple Leaf et XL Foods pour ne nommer que ceux-là. Cette enquête du MAPAQ vient donc s'ajouter à cette longue liste.

« C'est un événement de plus qui rappelle l'importance du travail des microbiologistes et l'importance d'encadrer adéquatement la profession. En ce moment, aucun mécanisme n'est mis en place pour s'assurer que nos professionnels possèdent les outils adéquats pour exercer pleinement leur responsabilité professionnelle à l'égard de la protection du public. C'est pour cette raison que nous demandons, depuis plusieurs années, que les microbiologistes soient encadrés par un ordre professionnel », souligne Patrick D. Paquette, président de l'Association des microbiologistes du Québec. « L'AMQ veille à assurer la protection du public en encadrant l'exercice de la profession de microbiologiste par ses membres, mais elle ne possède pas les capacités de sanction qu'un ordre professionnel aurait », ajoute-t-il.

Rappelons que l'Office des professions du Québec a commencé des travaux afin de statuer sur les modalités d'un encadrement des microbiologistes par un ordre professionnel, mais a dû repousser les travaux sans date officielle de reprise. À quelques semaines du début des travaux intensifs de la session parlementaire, M. Paquette réitère auprès des élus l'importance de ce dossier pour la protection de la santé et de la sécurité de la population.

Mentionnons également que les microbiologistes sont des spécialistes des microorganismes et des interactions que ces derniers exercent entre eux et avec leur milieu. À cette fin, ils sont formés pour prévenir de telles situations et, le cas échéant, pour y répondre.

À propos de l'Association des microbiologistes du Québec
L'Association des microbiologistes du Québec représente quelques 430 microbiologistes professionnels. Elle a pour mandat de représenter, promouvoir et défendre les intérêts des microbiologistes du Québec.

- 30 -

RENSEIGNEMENTS:
Marilie Beaulieu-Gravel
514-843-7171
mgravel@national.ca