



Fiche de renseignements

FAITS CONCERNANT LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS : *CAMPYLOBACTER*

Qu'est-ce qu'une toxi-infection alimentaire?

On est en présence d'une toxi-infection alimentaire quand une personne consomme des aliments contaminés par des bactéries, virus ou parasites pathogènes. Cet état est souvent appelé « empoisonnement alimentaire » ou encore intoxication alimentaire. Souvent, les toxi-infections alimentaires ne sont pas signalées parce que leurs symptômes ressemblent à ceux d'une grippe. Les symptômes les plus courants de ces toxi-infections peuvent être les crampes d'estomac, les nausées, les vomissements, la diarrhée et la fièvre.

Que sont *Campylobacter jejuni* et la campylobactériose?

- C *Campylobacter jejuni* est une bactérie que l'on trouve couramment dans l'intestin des volailles, des bovins, des porcs, des rongeurs, des oiseaux sauvages et des animaux de compagnie tels que les chats et les chiens. On la trouve également dans l'eau superficielle non traitée (contaminée par la présence de matières fécales dans l'environnement) et le fumier.
- C Quand ils sont infectés par *Campylobacter jejuni*, les humains développent une maladie appelée campylobactériose.

Quels sont les symptômes?

- C Les symptômes de la campylobactériose incluent la fièvre, les maux de tête et les douleurs musculaires, suivis d'une diarrhée, de douleurs d'estomac, de crampes, de nausées et de vomissements.
- C La maladie peut entraîner d'autres complications, comme le syndrome de Guillain-Barré, une méningite, une septicémie, des infections du système urinaire et, dans de très rares cas, de l'arthrite réactionnelle (cette arthrite est en général de courte durée).
- C Les symptômes de l'infection apparaissent habituellement dans les deux à cinq jours suivant l'ingestion d'aliments contaminés par la bactérie et durent habituellement 10 jours au maximum.
- C Les personnes atteintes prennent de quelques jours à quelques semaines pour se rétablir.

...2

Dans quelles circonstances pourrais-je entrer en contact avec *Campylobacter jejuni*?

- C Les gens développent des infections causées par *Campylobacter jejuni* habituellement lorsqu'ils consomment de la volaille insuffisamment cuite ou qu'ils boivent du lait cru ou de l'eau non chlorée.
- C *Campylobacter jejuni* peut être transmis par les mains qui n'ont pas été bien lavées après avoir touché des chats ou des chiens de compagnie (habituellement des chatons et des chiots), dont la fourrure peut être souillée par des excréments infectés.

Comment puis-je nous protéger, ma famille et moi?

- C Conservez les aliments crus au froid jusqu'à ce qu'ils soient cuits et réfrigérez ou congelez la volaille et les viandes crues immédiatement après l'achat.
- C Lavez-vous les mains et désinfectez tous les ustensiles et plans de travail avec une solution diluée d'eau de javel (5ml/1c. à thé d'eau de javel dans 750 ml/3 tasses d'eau) après avoir manipulé et préparé des viandes ou de la volaille crues.
- C Lavez-vous les mains après avoir touché des chats ou des chiens.
- C Cuisez la volaille et la viande de part en part (le jus qui en sort doit être clair et la viande ne doit avoir aucune partie visible rose) pour éliminer le risque d'infection. Utilisez un thermomètre - les températures internes du poulet entier et des morceaux doivent être de 82 °C - 85 °C (180 °F - 185 °F); de 77 °C (170 °F) pour les morceaux de dindon et les suivantes pour le bifteck et le rosbif : demi-saignant à 63 °C (145 °F); à point, à 70 °C (160 °F) et bien cuit, à 75 °C (170 °F). Les côtelettes et côtes de porc doivent être cuites à 71 °C (160 °F). Les viandes hachées doivent atteindre une température de cuisson de 71 °C (160 °F).
- C Séparez les viandes et la volaille crues des aliments prêts-à-manger en tout temps, y compris dans votre chariot et vos sacs d'épicerie ou dans le réfrigérateur et pendant la préparation.
- C Ne buvez que du lait pasteurisé.
- C Buvez de l'eau provenant d'un approvisionnement fiable.

Que font les producteurs et les transformateurs pour protéger les consommateurs?

- C De la ferme au magasin de détail, on s'efforce de réduire les risques associés à *Campylobacter jejuni* à toutes les étapes de la production.
- C Les entreprises et les associations sectorielles s'efforcent de mettre au point des systèmes qui améliorent la salubrité de leurs produits.

Que fait l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) pour protéger les consommateurs?

- L'ACIA administre et applique 12 lois régissant la salubrité et l'inspection des aliments à l'intérieur du pays et aux points d'entrée.
- Les inspecteurs de l'ACIA contrôlent les activités de transformation des aliments aux établissements d'abattage et de transformation agréés par le gouvernement fédéral.
- Les inspecteurs de l'ACIA vérifient aussi les dates d'emballage et les étiquettes chez les détaillants.

- Les laboratoires de l'ACIA continuent de mettre au point des épreuves rapides et économiques pour mieux dépister les pathogènes nouveaux et connus qui contaminent les aliments et se propagent d'une étape à l'autre du processus de transformation.
- De concert avec le secteur, l'ACIA s'oriente vers l'adoption d'un système d'inspection plus moderne, à assise scientifique.

Pour en savoir davantage sur les intoxications alimentaires et obtenir des conseils sur la manipulation sans risque des aliments, visitez le site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments à l'adresse www.inspection.gc.ca

Mai 2001
P0026F-01