



---

# Fiche de renseignements

---

## FAITS SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS : *CYCLOSPORA*

### 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, des virus ou des 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 peuvent être les crampes d'estomac, les nausées, les vomissements, la diarrhée et la fièvre.

### Que sont *Cyclospora cayetanensis* (*Cyclospora*) et la cyclosporose?

- *Cyclospora* est un parasite microscopique qui envahit le petit intestin des humains et provoque une maladie appelée cyclosporose.

### Quels sont les symptômes de la cyclosporose?

- Cette maladie s'accompagne de symptômes comme une diarrhée aqueuse et parfois explosive, la perte d'appétit, une perte de poids, des nausées, de la flatulence, des crampes d'estomac, des douleurs musculaires, des vomissements, une faible fièvre, le ballonnement et la fatigue.
- Les personnes atteintes commencent habituellement à présenter les symptômes d'une infection à *Cyclospora* environ une semaine après avoir été infectées, mais certaines peuvent être atteintes sans montrer de symptômes.
- Les symptômes non traités peuvent durer de quelques jours à plusieurs semaines. Toutefois, un traitement antibiotique approprié donnera des résultats rapides, et la maladie ne menace pas la vie des personnes qui, autrement, sont en bonne santé.

### Dans quelles circonstances pourrais-je entrer en contact avec *Cyclospora*?

- C *Cyclospora* se transmet par les aliments et l'eau contaminés par des matières fécales humaines.
- C Des enquêtes ont révélé que les fruits et légumes frais (petits fruits, basilic et salade de mesclun) peuvent être des sources d'une infection à *Cyclospora*.

...2

- C Toutefois, la présence de ce parasite sur les fruits et les légumes frais et les autres aliments est accidentelle. On suppose que la contamination des aliments survient pendant la culture, la récolte, l'emballage ou le transport, par contact avec de l'eau ou des travailleurs contaminés.

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

- C Même si l'on recommande toujours de bien laver les fruits et les légumes, le lavage des aliments contaminés ne préviendra pas l'infection par *Cyclospora*. On pourra toutefois éliminer les risques d'infection en cuisant les fruits et les légumes. La congélation pourrait également les atténuer.

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

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

### **Que fait l'Agence canadienne d'inspection des aliments et le secteur pour protéger les consommateurs?**

- Le secteur réduit les risques liés à la cyclospore en aidant les partenaires commerciaux du Canada à adopter des pratiques de manutention sans risque des aliments.
- Au moment de la découverte d'un produit contaminé, l'entreprise responsable, avec l'aide de l'ACIA et d'autres organismes gouvernementaux, en retrace la source, résout le problème et aide à en prévenir la réapparition.
- De nouvelles recherches visent à mettre au point des méthodes d'analyse qui faciliteront le dépistage de *Cyclospora* dans les aliments.

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](http://www.inspection.gc.ca).