



Fiche de renseignements

FAITS SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS : *TOXOPLASMA*

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

On est en présence d'une toxi-infection alimentaire quand une personne tombe malade à la suite de l'ingestion d'aliments contaminés par des bactéries, des virus ou des parasites pathogènes. Cet état est souvent appelé « empoisonnement alimentaire » ou intoxication alimentaire. Très 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 toxi-infection alimentaire sont les crampes intestinales, les nausées, les vomissements, la diarrhée et la fièvre.

Que sont *Toxoplasma gondii* et la toxoplasmose?

- C *Toxoplasma gondii* est un parasite microscopique qui peut s'attaquer à de nombreuses espèces d'oiseaux et de mammifères, dont les humains.
- C Les humains sont infestés lorsqu'ils ingèrent les stades infectieux de *Toxoplasma* (oocystes et kystes des tissus) qui contaminent les excréments de certains chats et les viandes crues.
- C Chez l'humain, les cas de toxoplasmose sont assez fréquents au Canada et dans la plupart des régions du globe.

Quels sont les symptômes de la toxoplasmose?

- C La plupart du temps, la maladie dure peu longtemps et se manifeste par une légère fièvre, une enflure des ganglions lymphatiques et d'autres symptômes analogues à ceux de la grippe et pouvant apparaître de 5 à 18 jours après l'exposition. Certains symptômes peuvent durer de quelques jours à plusieurs semaines.
- C Les personnes dont le système immunitaire est extrêmement affaibli peuvent présenter des troubles graves, comme une encéphalite, une pneumonie ou d'autres affections risquant de mettre leur vie en danger.
- C Les nouveaux-nés souffrant de toxoplasmose congénitale peuvent afficher des symptômes ou des états permanents, comme l'arriération mentale, ainsi que des troubles oculaires, hépatiques ou neurologiques.
- C Le diagnostic repose sur une analyse sanguine, et l'on peut traiter les symptômes avec des médicaments.

Dans quelles circonstances est-ce que je risque d'entrer en contact avec *Toxoplasma gondii*?

- C La toxoplasmose peut être causée par une mauvaise manipulation de la viande ou par la consommation de viande crue ou insuffisamment cuite, car la viande de plusieurs animaux domestiques (agneau, mouton, porc et parfois boeuf) peut contenir des kystes.
- C En jardinant ou en changeant la litière du chat, on peut se contaminer les mains en entrant en contact avec des oocystes du toxoplasme parasite qui se trouvent dans les excréments de chat. Le parasite peut aussi contaminer les viandes ou les fruits et les légumes cultivés au jardin.
- C Les femmes enceintes doivent se montrer particulièrement vigilantes, car la mère peut transmettre le toxoplasme au fœtus. Les personnes dont le système immunitaire est déficient devraient aussi faire preuve de prudence.

Qu'est-ce que je peux faire pour me protéger et protéger ma famille?

- C Bien cuire toutes les viandes avant de les consommer. 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 71 °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).
- C Congeler les viandes à - 18 °C (0 °F).
- C Se laver les mains et désinfecter tous les ustensiles et les surfaces de travail avec une solution diluée d'eau de javel (5 ml/1 c. à thé dans 750 ml/3 tasses d'eau), après avoir manipulé et préparé de la viande ou de la volaille crues.
- C Les femmes enceintes et les personnes dont le système immunitaire est affaibli devraient éviter de manipuler ou de consommer de la viande crue ou insuffisamment cuite, de manipuler des chats ou de la litière pour chat et de jardiner.
- C Bien laver les fruits et les légumes.
- C Changer la litière du chat tous les jours et faire en sorte que les chats n'attrapent ni ne consomment de rongeurs et d'oiseaux et qu'ils ne mangent pas de viande crue.

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

- C À la ferme, de bonnes pratiques de manutention permettent de réduire les risques liés au toxoplasme. Les abattoirs, les établissements de transformation des aliments et les détaillants appuient ces pratiques lorsqu'ils appliquent les directives sanitaires et subissent des inspections.

Que fait l'Agence canadienne d'inspection des aliments 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 surveillent 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 rentables pour mieux dépister les agents pathogènes nouveaux et connus qui contaminent les aliments et se propagent d'une étape à l'autre du procédé de transformation.
- De concert avec le secteur, l'ACIA s'oriente vers l'adoption d'un système d'inspection plus moderne, fondé sur des principes scientifiques.

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***