



Fiche de renseignements

FAITS CONCERNANT LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS : BOTULISME (*CLOSTRIDIUM BOTULINUM*)

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

Une personne souffre d'une toxi-infection alimentaire lorsqu'elle consomme des aliments contaminés par des bactéries, des virus ou des parasites pathogènes. On appelle souvent cette condition un « empoisonnement alimentaire » ou également une intoxication alimentaire. Beaucoup de cas de toxi-infections alimentaires ne sont pas signalés parce que les symptômes ressemblent souvent à ceux d'une grippe. Parmi les symptômes les plus courants de toxi-infection alimentaire, mentionnons les crampes abdominales, les nausées, les vomissements, la diarrhée et la fièvre.

Qu'est-ce que *Clostridium botulinum* et le botulisme?

- *Clostridium botulinum* (*C. botulinum*) est une bactérie que l'on retrouve couramment dans la nature.
- Le botulisme est une maladie rare mais grave qui est causée par une neurotoxine produite par la bactérie *Clostridium botulinum*.
- Chez les enfants, cette toxi-infection s'appelle le botulisme infantile.
- *C. botulinum* ne peut pas se multiplier en présence d'air.
- La toxine produite par *C. botulinum* s'attaque au système nerveux et peut provoquer la paralysie.

Quels sont les symptômes du botulisme?

- Les symptômes peuvent aller des nausées, des vomissements, de la fatigue, des étourdissements, des maux de tête, de la vision double et de la sécheresse de la gorge et du nez jusqu'à l'arrêt respiratoire, la paralysie et, dans certains cas, la mort.
- Les symptômes prennent environ 12 à 36 heures après l'infection à se manifester.
- La maladie peut durer de 2 heures à 14 jours. Cependant, certains symptômes peuvent persister plus longtemps.
- Le taux de mortalité associé au botulisme au Canada est d'environ 5 à 10 %, s'il y a traitement adéquat.

Dans quelles circonstances est-ce que je risque d'entrer en contact avec *C. botulinum*?

- Les conserves maison, les aliments hypoacides (p. ex. le maïs, les haricots verts, les champignons, la sauce tomate, le saumon) sont les plus susceptibles de contenir *C. botulinum*. Cependant, des foyers de *C. botulinum* se sont manifestés dans les populations Inuit du Canada chez des personnes qui avaient consommé des viandes crues ou étuvées de mammifères marins.
- Les jus de fruit hypoacides qui ne sont pas entreposés convenablement (ex. jus de carotte).
- Les pommes de terre cuites au four qui ne sont pas entreposées convenablement.
- Le miel peut également être contaminé par *C. botulinum* et sa consommation a été associée à des cas de botulisme infantile.

Comment puis-je me protéger ainsi que ma famille?

- Il ne faut jamais consommer d'aliments provenant de conserves qui fuient ou dont les extrémités sont gonflées. L'aliment peut ne pas paraître gâté, mais contenir quand même la toxine.
- Pour la préparation des conserves maison, il faut veiller à bien préserver tous les produits hypoacides (p. ex. les légumes, les champignons et les fruits de mer) dans un cuiseur sous pression en suivant minutieusement les instructions du fabricant.
- Prenez des précautions en ce qui a trait aux aliments maison conservés dans l'huile (p. ex. les légumes, les herbes et les épices). Si ces produits ont été préparés avec des ingrédients frais, ils devraient être gardés au réfrigérateur et jetés après dix jours.
- Les consommateurs qui achètent de tels produits à des foires agricoles, à des marchés publics ou à des étalages routiers, ou qui en reçoivent en cadeau, devraient demander quand ces produits ont été préparés et les jeter s'ils ont plus d'une semaine.
- Il ne faut pas servir de miel (même pasteurisé) à des enfants âgés de moins d'un an. La bactérie ne peut ni croître ni produire de toxines dans le miel, mais peut se multiplier et fabriquer la toxine dans le corps du bébé.
- Dater et étiquetez les conserves de fruits et autres aliments et utilisez des méthodes adéquates de mise en conserve.
- Les surfaces de travail, les aliments, les ustensiles, l'équipement et les mains doivent être gardés propres à toutes les étapes de la mise en conserve.
- Réfrigérez tous les aliments dont l'étiquette porte la mention « gardez réfrigérer ».
- Si vous souffrez de symptômes associés au botulisme, consultez un médecin immédiatement.

Que fait l'industrie alimentaire pour protéger les consommateurs?

- Les fabricants de conserves hypoacides commerciales utilisent des processus thermiques rigoureux pour détruire les spores de *C. botulinum*.
- Les transformateurs ajoutent du sel et des nitrites dans de nombreux aliments emballés sous vide afin d'en rehausser la saveur et la couleur. Ces nitrites contribuent également à réduire la multiplication de *C. botulinum*.
- Des entreprises et des associations sectorielles travaillent à mettre au point des systèmes qui amélioreront davantage la salubrité de leurs produits.

Comment l'Agence canadienne d'inspection des aliments protège-t-elle les consommateurs?

- L'ACIA applique 13 lois qui régissent la salubrité et l'inspection des aliments au Canada et à ses frontières.
- Les inspecteurs de l'Agence surveillent la transformation des aliments dans les établissements d'abattage et de transformation agréés par le fédéral.
- Ils vérifient également les dates d'emballage et les étiquettes dans les magasins de détail.
- Les laboratoires de l'Agence continuent de mettre au point des tests rapides et rentables pour mieux détecter les pathogènes nouveaux et existants dans les aliments et en cours de fabrication.
- En collaboration avec l'industrie, l'Agence se dirige vers un système d'inspection modernisé, fondé sur des principes scientifiques.

Pour en savoir davantage sur les toxi-infections 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.

P0027E-02
Octobre 2006