



PRÉVENTION DE LA SALMONELLOSE

Enjeu

Les salmonelles sont des bactéries causant des maladies intestinales (salmonellose) chez l'humain. En général, elles se transmettent à l'humain qui consomme un aliment contaminé.

Contexte

Ces types de bactéries se logent habituellement dans le tractus intestinal des animaux et des oiseaux. En général, elles se transmettent à l'humain qui absorbe un aliment contaminé par les matières fécales d'animaux. Les aliments contaminés sont souvent d'origine animale (bœuf, volaille, lait ou œufs). Mais tous les aliments, fruits et légumes inclus, peuvent être contaminés.

Au Canada, on rapporte de 6 000 à 12 000 cas de salmonellose chaque année. Le nombre réel est sans doute beaucoup plus élevé, car les cas légers passent souvent inaperçus ou encore on les confond avec la grippe intestinale. Les jeunes enfants, les aînés et les personnes immunodéficientes en raison d'une maladie comme le sida, sont les plus vulnérables. Les cas sont plus fréquents l'été que l'hiver.

Sources de salmonelles

Les aliments contaminés, comme la viande crue et les œufs mal cuits, constituent la source la plus fréquente de la maladie. Omettre de laver fruits et légumes avant de les consommer ou de nettoyer avec soin les surfaces de travail dans la cuisine peut aussi vous exposer aux salmonelles. La contamination peut aussi se produire lorsqu'un préposé à la manutention néglige de se laver les mains consciencieusement, avec du savon, après être allé aux toilettes.

Les excréments de certains animaux familiers contiennent des salmonelles, surtout si l'animal a la diarrhée. Les animaux exotiques,

surtout les reptiles, peuvent être porteurs de salmonelles même s'ils sont en santé. L'humain peut devenir infecté s'il omet de se laver les mains après avoir touché un de ces animaux.

Effets des salmonelles sur la santé

La plupart des personnes infectées ont la diarrhée, une poussée de fièvre et des crampes abdominales, de 12 à 72 heures suivant l'infection. Cela dure généralement de quatre à sept jours et, la plupart du temps, le malade se rétablit sans traitement. S'il y a diarrhée ou vomissement, le malade doit boire beaucoup de liquides pour remplacer les liquides organiques perdus. Cela est très important dans le cas d'un enfant en bas âge ou d'un aîné. Si le cas est grave, il se peut qu'il faille administrer des liquides par voie intraveineuse, ce qui se fait généralement à l'hôpital.

Dans certains cas, les salmonelles peuvent se propager des intestins au système circulatoire et ailleurs dans l'organisme, provoquant une maladie grave et, chez les sujets vulnérables, la mort. Dans les cas graves, on peut administrer des antibiotiques au patient. Toutefois, certains types de salmonelle sont devenus résistants à de nombreux antibiotiques d'usage courant.

Un petit nombre de malades éprouvent plus tard des douleurs articulaires, une irritation oculaire et une miction douloureuse. C'est le syndrome oculo-urétrosynovial. Cela peut durer des mois, voire des années et, parfois, se transformer en arthrite chronique, une maladie difficile à traiter.

Comme plusieurs maladies provoquent des symptômes similaires, la seule façon de diagnostiquer la salmonellose consiste à analyser en laboratoire les matières fécales

du malade. Lorsque les tests confirment la présence de salmonelles, d'autres tests peuvent permettre de déterminer le type de salmonellose et l'antibiotique qui convient le mieux.

Le rôle du gouvernement du Canada

Santé Canada établit les politiques et les normes relatives à la salubrité et à la qualité nutritionnelle de tous les aliments qui se vendent au Canada. L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) veille à leur application et, avec Santé Canada, à la détection précoce des maladies d'origine alimentaire. Les deux organismes assurent la diffusion immédiate de tous les avis publics pertinents et veillent à ce que les mesures pertinentes soient prises. Lorsqu'une province lui demande de l'aide, Santé Canada dépêche des experts sur place pour aider les autorités sanitaires à identifier la source de l'éclosion de salmonellose.

À titre de membre fondateur du Partenariat canadien pour la salubrité des aliments, Santé Canada participe aussi aux campagnes de sensibilisation, comme le programme À bas les BACTéries !MC qui incite le consommateur canadien à tenir compte de l'aspect salubrité à chaque étape de manipulation des aliments, de l'épicerie à la préparation et au réchauffage.

Réduire le risque

Il n'y a pas de vaccin pour prévenir la salmonellose, mais les mesures suivantes permettent de réduire le risque.

- Un aliment contaminé peut sembler normal par l'aspect et l'odeur. Il faut bien cuire les aliments pour détruire les bactéries.
- Évitez les viandes, la volaille ou les œufs mal cuits. Il y a des œufs crus dans des aliments comme la sauce hollandaise maison, la vinaigrette César et d'autres vinaigrettes, le tiramisu,

la crème glacée maison, la mayonnaise maison, la pâte à biscuits et les glaçages.

- Il faut bien cuire la volaille et la viande, notamment les hamburgers, et s'assurer qu'il n'y a plus de rose au centre. Si on vous sert un aliment mal cuit au restaurant, retournez-le.
- Évitez de consommer du lait ou des produits laitiers crus ou non pasteurisés. Le lait maternel est l'aliment le plus sûr pour le nourrisson. L'allaitement maternel permet de prévenir la salmonellose et de nombreux problèmes de santé.
- Lavez bien les fruits et légumes avant de les consommer.
- Lorsque vous achetez ou rangez les épicerie, séparez les viandes des fruits, des légumes, des aliments cuits et des aliments prêts à consommer.
- Les bactéries prolifèrent rapidement à la température ambiante, alors rentrez directement à la maison après l'épicerie et réfrigérez ou congelez immédiatement les aliments.
- Décongelez toujours les aliments dans le réfrigérateur, dans de l'eau froide ou au four à micro-ondes, jamais à la température ambiante. Ajustez la température du réfrigérateur à 4°C (40°F) et celle du congélateur, à -18°C (0°F).
- Lavez-vous les mains avant de manipuler des aliments. Lavez-vous les mains et nettoyez la planche à découper, les comptoirs, les couteaux et ustensiles après avoir préparé des aliments crus.
- Si le diagnostic confirme que vous souffrez d'une salmonellose, évitez de préparer des aliments ou de verser de l'eau aux autres avant que votre organisme ait complètement éliminé la bactérie.
- Lavez-vous les mains après

chaque contact avec des excréments animaux, par exemple si vous changez la litière du chat ou ramassez les matières fécales du chien.

- Comme les reptiles peuvent être porteurs de salmonelles, lavez-vous toujours les mains après en avoir touché un. Les reptiles, y compris les tortues, ne sont pas des animaux de compagnie qui conviennent aux enfants et ne devraient pas se trouver dans la même maison qu'un nourrisson.
- Si le diagnostic confirme que vous souffrez de salmonellose, assurez-vous d'en informer le service de santé publique ou que votre médecin le fera. Si de nombreux cas surviennent en même temps, cela signifie peut-être qu'un restaurant ou un aliment particulier présente un problème qu'il faut corriger.

Pour en savoir plus

- À bas les BACTéries !MC :

<http://www.canfightbac.org/francais/indexf.shtml>

- sur le Programme des aliments de Santé Canada :

<http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment>

- sur les intoxications alimentaires, consultez le site Web de la Direction générale de la santé de la population et de la santé publique de Santé Canada :

http://www.hc-sc.gc.ca/pphb-dgsp-sp/new_f.html

- sur les questions liées aux aliments et les rappels d'aliments, consultez le site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments :

<http://www.inspection.gc.ca>