



Fiche de renseignements

FAITS CONCERNANT LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS : *CLOSTRIDIUM PERFRINGENS*

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

Une toxi-infection alimentaire survient lorsqu'une personne consomme des aliments contaminés par des bactéries, des virus ou des parasites pathogènes. Cet état est souvent appelé « empoisonnement alimentaire » ou également 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 communs des toxi-infections alimentaires sont des crampes abdominales, des nausées, des vomissements, de la diarrhée et de la fièvre.

Qu'est-ce que *Clostridium perfringens*?

- *Clostridium perfringens* (*C. perfringens*) est une bactérie sporulée. Ses spores peuvent survivre aux températures de cuisson normales. Elles se multiplient lorsque des aliments cuits sont conservés à des températures se situant dans la « zone de danger », soit entre 4 °C (40 °F) et 60 °C (140 °F).
- *C. perfringens* se retrouve dans le sol, la poussière, les eaux d'égout et les tractus intestinaux des animaux et des humains.
- Il se multiplie seulement en présence d'une faible teneur en oxygène ou en l'absence de cet élément.
- *C. perfringens* produit une toxine dans le tractus intestinal des personnes qui consomment des aliments fortement contaminés par cette bactérie.

Quels sont les symptômes ?

- Les symptômes consistent en de fortes crampes abdominales et une diarrhée très gazeuse.
- Les symptômes apparaissent habituellement de 8 à 24 heures après l'ingestion d'aliments contaminés. Ils peuvent durer d'un à deux jours, mais des symptômes plus légers peuvent persister pendant une à deux semaines.

.../2

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

- Cet organisme se trouve dans de nombreux aliments, en particulier les aliments à forte teneur en protéines ou en amidon, comme les haricots cuits et les sauces.
- Il risque particulièrement d'être source de problèmes dans les restes manipulés de manière incorrecte lors du refroidissement ou du réchauffage.

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

- Ne laissez pas d'aliments sur la table, sur le comptoir ou à réchauffer au four pendant plus de deux heures.
- Congelez ou jetez les restes après quatre jours.
- Servez les aliments chauds immédiatement ou gardez-les à une température supérieure à 60 °C (140 °F).
- Divisez les restes entre de petits contenants peu profonds afin qu'ils refroidissent rapidement. Si les aliments refroidissent lentement, les spores de *C. perfringens* risquent de s'y développer.
- Réchauffez les restes à 74 °C (165 °F).

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

- Chaque entreprise et association sectorielle tente de mettre au point des systèmes destinés à accroître l'innocuité de ses produits.
- De la ferme au magasin de détail, on tente de réduire les risques associés à *C. perfringens* à toutes les étapes de la production des aliments.

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

- L'ACIA administre et applique 13 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 économiques pour mieux dépister les agents pathogènes nouveaux et connus dans les aliments et à chaque étape du processus de transformation.
- De concert avec le secteur, l'ACIA s'oriente vers l'adoption d'un système d'inspection plus moderne ayant une assise scientifique.

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