

Avis de santé important

Renseignements à l'intention des professionnels de la santé

16 septembre 2006

Volume 3, numéro 2

Page 1 de 2

Risque de contamination des aliments par la bactérie *E. coli* et la salmonelle

Chers collègues

Le présent bulletin porte sur deux alertes de risque pour la santé émises par l'Agence canadienne d'inspection des aliments :

1) L'Agence demande à la population de ne pas consommer diverses marques d'épinards frais sous emballage venant des États-Unis en raison d'une contamination éventuelle par la bactérie *E. coli* O157:H7.

2) L'Agence demande à la population de ne pas consommer les croûtons à l'ail Wendy's Homestyle car ils risquent d'être contaminés par la *salmonelle*.

Nous demandons aux fournisseurs de soins de santé de la province de surveiller les cas de contamination par la bactérie *E. coli* et la *Salmonelle* et de les signaler à leur unité de santé locale.

***E. coli* O157:H7**

L'avertissement de l'Agence canadienne d'inspection des aliments de ne pas consommer d'épinards a été lancé en réponse à un rappel de Natural Selection Foods, LLC, de San Juan Bautista, Californie.

La société rappelle tous ses produits qui contiennent des épinards pour toutes les marques portant la date de consommation du 17 août 2006 au 1^{er} octobre 2006.

Ces produits comprennent des épinards et des mélanges salade et épinard, des produits vendus au détail et aux établissements. Ils peuvent avoir été distribués dans tout le pays. Les produits qui ne contiennent pas d'épinards ne sont pas concernés.

De manière générale, très peu de cas de contamination à la bactérie *E. coli* O157:H7 ont été signalés dans la province. Mais les cas actuels de *E. coli* O157:H7 déclarés ne correspondent pas au modèle génétique qui a été récemment identifié aux États-Unis.

En Ontario, aucune maladie n'a été associée à la consommation de ces produits.

Points saillants :

- Les croûtons à l'ail Wendy's Homestyle vendus en Ontario risquent d'être contaminés par la *salmonelle*
- Diverses marques d'épinards sous emballage provenant des États-Unis et vendues en Ontario risquent de contenir la bactérie *E. coli* O157:H7
- Signalez tous les cas de contamination par la bactérie *E. coli* ou la *salmonelle* à votre unité de santé locale

La bactérie *E. coli* O157:H7 est naturellement présente dans les entrailles du bétail, de la volaille et d'autres animaux. L'infection peut se transmettre par de nombreuses sources alimentaires et causer des maladies graves.

Les symptômes, qui se manifestent par des crampes abdominales, peuvent se développer en quelques heures et jusqu'à 10 jours après l'ingestion de la bactérie. Certaines personnes souffrent de diarrhée sanguinolente (colite hémorragique).

Moins de 10 % des personnes infectées à la bactérie *E. coli* sont atteintes du syndrome hémolytique urémique.

En règle générale, une infection par la bactérie *E. coli* O157:H7 doit suivre son cours. Les antibiotiques et les inhibiteurs de la motilité gastrique ne sont pas recommandés et peuvent accroître le risque de complications.

Salmonelle

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a averti la population de ne pas consommer les croûtons à l'ail Wendy's Homestyle car le produit risque d'être contaminé à la *salmonelle*.

Ce produit a été vendu dans les restaurants Wendy's en Ontario. La société a rappelé les produits affectés. On n'a pas signalé de maladie associée à ce produit.

La salmonelle est naturellement présente dans les entrailles des animaux, dont la volaille, le bétail et le cochon. L'infection peut se transmettre par de nombreuses sources alimentaires.

16 septembre 2006
Volume 3, numéro 2
Page 1 de 2

Les symptômes de la salmonelle comprennent la fièvre, les maux de tête, la diarrhée, les crampes d'estomac, la nausée et les vomissements parfois. Ils peuvent se manifester entre 12 et 36 heures après la consommation d'aliments ou d'eau contaminés.

En règle générale, une infection à la salmonelle doit suivre son cours.

Pour plus de renseignements

Information de l'Agence canadienne d'inspection des aliments sur les dangers pour la santé :

<http://www.inspection.gc.ca/english/toce.shtml>

Ligne du MSSLD pour les fournisseurs de soins de santé :

1 866 212-2272

Cordialement.

(original signé par)

Dre Sheela Basrur, médecin hygiéniste en chef de l'Ontario

(original signé par)

Allison J. Stuart

Directrice, Unité de gestion des situations d'urgence