

Fiche d'information sur la *Salmonella*

Qu'est-ce que la *Salmonella*?

La *Salmonella* est une bactérie de forme allongée, flagellée, Gram-négative connue comme cause importante de maladies d'origine alimentaire dans le monde entier. On trouve la *Salmonella* naturellement dans les intestins des animaux (de la volaille et du porc en particulier), des oiseaux, des reptiles, de certains animaux domestiques et de certains humains. On la trouve également dans l'environnement.

Les aliments peuvent être contaminés à la *Salmonella* pendant l'abattage et la transformation d'un animal, quand les aliments sont manipulés par une personne infectée par la *Salmonella*, par la contamination croisée de l'environnement ou par des pratiques insalubres de manipulation des aliments. Les aliments les plus souvent responsables d'une infection à la *Salmonella* sont la viande crue ou mal cuite, la volaille en particulier; les fruits et légumes crus; les œufs crus ou mal cuits; les produits laitiers non pasteurisés; les gâteries pour animaux domestiques, la gélatine sèche, le beurre d'arachides, le cacao et le chocolat.

Quels sont les symptômes de la salmonellose?

Environ 6 000 à 12 000 cas de salmonellose sont rapportés chaque année au Canada. Les jeunes enfants, les personnes âgées et dont le système immunitaire est affaibli sont les plus vulnérables.

Les symptômes de la salmonellose font habituellement leur apparition de 12 à 72 heures après l'infection et se manifestent par de la fièvre, des douleurs abdominales, la diarrhée, la nausée et parfois des vomissements. La maladie dure habituellement de 4 à 7 jours et la plupart des gens récupèrent sans traitement. Chez les jeunes enfants, les personnes âgées et dont le système immunitaire est affaibli, la salmonellose peut causer des infections graves et parfois mortelles. Des symptômes chroniques comme l'arthrite peuvent également se manifester.

En 2009, l'Agence canadienne d'inspection des aliments a publié plusieurs avis de rappel pour des aliments comme du beurre d'arachides contaminé à la *Salmonella*. Aucun de ces rappels ne touchait la viande.

Que peuvent faire les consommateurs pour se protéger?

Une bonne hygiène, la manipulation et la préparation salubre des aliments sont la clé de la prévention des maladies d'origine alimentaire. Voici quelques conseils pour aider les consommateurs à se protéger des maladies d'origine alimentaire :

- 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 faut bien cuire la volaille et la viande, notamment les hamburgers, et s'assurer qu'il n'y a plus de rose au centre.
- Lavez bien les fruits et légumes avant de les consommer.
- Lorsque vous achetez ou rangez les épiceries, 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 de salmonellose, assurez-vous d'en informer le service de santé publique ou que votre médecin le fera.

Que fait l'industrie canadienne des viandes pour prévenir la contamination à la *Salmonella*?

L'industrie canadienne des viandes fait tout en son pouvoir pour assurer que les produits de viande qu'elle produit sont salubres et sans la moindre contamination microbienne, y compris la *Salmonella*. Les établissements agréés par le fédéral sont inspectés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments et doivent respecter, entre autres lois, règlements et politiques, la *Loi sur l'inspection des viandes* et son Règlement. Les établissements agréés par le fédéral doivent appliquer le système HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) pour contrôler ou éliminer tout risque et prévenir la contamination de leurs produits. Plusieurs ont recours aux interventions comme les antimicrobiens dans le cadre d'une démarche multi-étapes de prévention de la salmonelle.

Plusieurs producteurs appliquent un programme de salubrité des aliments à la ferme fondé sur le HACCP pour éliminer tout risque de contamination à la salmonelle. Depuis plusieurs années, le Conseil des Viandes du Canada fournit un soutien financier à un plan de surveillance de la *Salmonella* au Québec dirigé par l'Université de Montréal. Dans un effort pour réduire la charge de bactéries avant l'arrivée à l'abattoir, le programme identifie les fermes dont la contamination à la salmonelle est élevée, révèle les facteurs de risques et trouve des moyens d'éliminer la contamination. L'Université de Montréal prévoit élargir la portée du programme de surveillance à d'autres provinces du Canada.

Le Conseil des Viandes du Canada appuie la sensibilisation de l'industrie à la salubrité des aliments grâce à ses symposiums et reconnaît l'importance de l'éducation du consommateur sur ce sujet.

Liens utiles :

Partenariat canadien pour la salubrité des aliments : <http://www.canfightbac.org/fr>

Santé Canada : <http://www.hc-sc.gc.ca/hl-vs/iyh-vsv/food-aliment/salmonella-fra.php>

Agence canadienne d'inspection des aliments :

<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/concen/cause/salmonellaf.shtml>

United States Centres for Disease Control and Prevention :

http://www.cdc.gov/nczved/dfbmd/disease_listing/salmonellosis_gi.html

United States Department of Agriculture :

http://www.fsis.usda.gov/factsheets/salmonella_questions_&_answers/index.asp