

Fiche de renseignements sur l'E. coli O157:H7

Qu'est-ce qu'E. Coli ?

Escherichia coli (E. coli) est une bactérie coliforme qui se trouve normalement dans l'intestin des animaux et des humains. Il existe des centaines de souches différentes de E. coli et la plupart sont sans danger. En fait, certaines souches d'E. coli sont essentielles, parce qu'elles facilitent la digestion des aliments et produisent les vitamines K et B. Malheureusement, certaines souches de cette bactérie peuvent causer la diarrhée, des infections des voies urinaires, des maladies respiratoires ou de la pneumonie. E. coli O157:H7 est l'une des formes potentiellement dangereuse, qui peut provoquer de graves maladies, des dommages irréversibles aux reins et au cerveau et même la mort chez les humains.

Qu'est-ce qu'E. coli O157:H7 ?

E. coli O157:H7 est l'une des formes potentiellement dangereuse d'E. coli qui peut être mortelle, entraîner de graves maladies, des dommages permanents aux reins et au cerveau, voire même la mort chez l'homme. E. coli O157:H7 est la souche qui produit des toxines (poisons) et qui peut détruire les cellules de l'intestin humain et des reins, ce qui, dans les cas les plus graves, déclenche des diarrhées sanguinolentes et des insuffisances rénales. C'est pourquoi E. coli O157:H7 est aussi appelée Escherichia coli entérohémorragique (ECE) et Escherichia coli vérotoxino-gène (ECV), des appellations qui rappellent les maladies qu'elle provoque chez l'homme.

Où se trouve E. coli O157:H7 ?

Les bovins, les chevaux, les chèvres, les wapitis, les porcs, les opossums, les rats laveurs, les chiens, la volaille, les oiseaux sauvages et les mouches domestiques peuvent tous être porteurs d'E. coli O157:H7. Cette bactérie est présente dans tout l'environnement, partout où des animaux (y compris les animaux de compagnie) cohabitent avec l'homme. E. coli O157:H7 est transmise à l'homme par le truchement de quatre principales voies de contamination, notamment :

1. Contamination de la viande à l'abattage.
2. Contamination des fruits et des légumes frais lors du lavage avec de l'eau contaminée à E. coli O157:H7 par du fumier de bétail ou le ruissellement de ces matières.
3. Exposition à des foires présentant du bétail sur pied ou dans les zoos.
4. Contamination de plans d'eau utilisés à des fins récréatives (p. ex. baignade dans des lacs, des rivières ou des étangs contaminés ou des piscines mal entretenues).

E. coli O157:H7 loge dans les intestins du bétail, mais peut être transférée à la surface externe de la viande à l'abattage. Les recherches révèlent que près de la totalité des troupeaux pourraient tester positifs à E. coli O157:H7 à leur arrivée dans les abattoirs. C'est pourquoi les abattoirs et les usines de transformation doivent mettre en place les meilleures pratiques de transformation connues pour prévenir toute contamination des produits carnés, en particulier de la viande hachée, car le hachoir peut propager la bactérie dans toute la viande.

Néanmoins, E. coli O157:H7 est détecté moins de 1 p. cent du temps dans le bœuf haché, en raison des mesures de précaution et des technologies pour assurer la salubrité des aliments auxquelles recourent l'industrie, y compris une série de traitements antimicrobiens appliqués tout au long du processus d'abattage et de transformation.

Que fait l'industrie de la viande pour prévenir E. coli O157:H7 ?

L'industrie canadienne de la viande s'est engagée à réduire, voire à éliminer complètement, E. coli O157:H7 dans les produits du boeuf en déployant des efforts exhaustifs au chapitre de la recherche sur la salubrité du bœuf en vue de développer des mesures de contrôle efficaces.

Des efforts continus sont consacrés à l'amélioration des systèmes de production du bœuf et à la mise en œuvre des meilleures techniques possibles pour prévenir la prolifération du pathogène dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Les stratégies d'intervention comprennent des traitements thermiques à l'eau chaude ou à la vapeur sur les carcasses et les coupes de viande, le recours aux acides organiques pour le rinçage, ainsi qu'à des programmes de dépistage solides et statistiquement valides.

Les transformateurs de viande ont également développé un système de renommée internationale connu sous l'acronyme « HACCP » (Système de l'analyse des risques - point critique pour leur maîtrise) pour contrôler E. coli O157:H7 et d'autres bactéries d'origine alimentaire, afin qu'elles ne puissent pas contaminer les produits carnés. Le système HACCP permet d'identifier les dangers potentiels pour la salubrité des aliments et de veiller à ce qu'ils soient contrôlés ou éliminés, avant que le produit final ne soit souillé.

Conseils pour les consommateurs

Dans le cas de produits fait de muscle entier intact, comme les steaks et les rôtis (non attendri mécaniquement), les bactéries sont localisées à la surface. La cuisson détruit toute bactérie présente sur les faces externes de ces coupes. Toutefois, quand la viande est hachée, les bactéries en surface sont alors propagées dans tout le produit. Voilà pourquoi il est si important de s'assurer que les viandes hachées sont parfaitement cuites !

Les consommateurs doivent particulièrement être vigilants quand ils cuisinent des mets à base de bœuf ou autres viandes hachées et les faire cuire complètement, car le bœuf

haché peut virer au brun avant que la bactérie source de maladie ne soit détruite. Utilisez un thermomètre alimentaire numérique à lecture rapide pour garantir une cuisson complète à une température interne de 71°C (160°F).

Voici d'autres messages sur la manipulation sécuritaire des aliments qui peuvent aider les consommateurs à combattre E. coli O157:H7 :

Lavez-vous les mains et nettoyez les surfaces de contact

- ✓ Lavez-vous souvent les mains avec du savon et de l'eau avant de manipuler des aliments. Soyez particulièrement vigilant au retour de la salle de bain, après avoir changé votre bébé ou caressé votre animal.
- ✓ Nettoyez et désinfectez toutes les surfaces en contact avec les aliments, y compris les comptoirs, les planches à découper et les ustensiles avec un javellisant doux avant de préparer les aliments et une fois que vous avez terminé.

Réfrigérez les aliments sans tarder

- ✓ Conservez la viande au réfrigérateur à une température d'au plus 4°C (40°F).
- ✓ Décongelez la viande au réfrigérateur, jamais à la température de la pièce.

Évitez la contamination croisée

- ✓ N'utilisez pas de couteaux, planches à découper, assiettes, etc., qui ont été en contact avec de la viande crue, avant qu'ils n'aient été soigneusement nettoyés et désinfectés avec un javellisant doux.
- ✓ Ne mettez pas la viande cuite dans l'assiette que vous avez utilisée pour transporter la viande crue.

Liens utiles

Conseil des Viandes du Canada

<http://www.cmc-cvc.com>

American Meat Institute

<http://www.meatami.com/>

Meat Safety

<http://www.meatsafety.org/>

Canadian Partnership for Consumer Food Safety Education

<http://www.canfightbac.org/>

Santé Canada

<http://www.hc-sc.gc.ca/hl-vs/iyh-vsv/food-aliment/meat-viande-eng.php>

Agence canadienne d'inspection des aliments

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/concen/cause/ecolie.shtml>

Fiche de renseignements sur l'E. coli O157:H7 du Conseil des Viandes du Canada

The Humane Society of the United States

http://www.hsus.org/wildlife/issues_facing_wildlife/zoos/health_dangers_at_petting_zoos_and_fairs.html

MamasHealth.com

<http://mamashealth.com/food/ecoli.asp>