



Agence canadienne
d'inspection des aliments

Canadian Food
Inspection Agency



Quelques conseils sur la salubrité des aliments : ***Shigella***



Salubrité
DES ALIMENTS

Canada

Qu'est-ce qu'une maladie d'origine alimentaire?

L'expression est utilisée pour décrire ce qui se passe lorsque des personnes tombent malades après avoir mangé des aliments contaminés par des virus, des bactéries ou des parasites.

Souvent, les gens appellent « empoisonnement alimentaire » les maladies d'origine alimentaire. Certains pensent même qu'ils ont la grippe lorsqu'ils souffrent d'un « empoisonnement alimentaire » parce que les symptômes sont pratiquement les mêmes : crampes d'estomac, nausée, vomissements, diarrhée et fièvre, pour n'en nommer que quelques-uns.

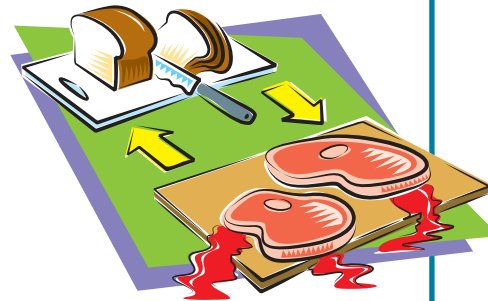
Qu'est-ce que *Shigella* et la shigellose?

Shigella est une bactérie qui vit dans l'intestin des humains et des primates. Elle provoque une maladie qui s'appelle la shigellose. La nourriture peut être contaminée par cette bactérie de diverses façons : eau contaminée, mauvaise hygiène dans les champs, mauvaise manipulation des aliments et ainsi de suite. Elle peut être transmise par les personnes qui manipulent les aliments lorsqu'elles ne se lavent pas bien les mains.

Quels sont les symptômes de la shigellose?

- la diarrhée,
- les douleurs abdominales,
- la fièvre,
- les vomissements,
- la déshydratation.

Les symptômes peuvent apparaître entre 7 et 36 heures après le contact avec la bactérie. Parfois, il peut se passer jusqu'à sept jours avant qu'une personne ne ressente les symptômes de la maladie. Les gens souffrant de shigellose peuvent être malades de 3 à 14 jours et parfois même devenir très malades.



Les personnes qui ont la shigellose ne devraient pas préparer d'aliments

Comment attrape-t-on la shigellose?

On peut attraper la shigellose de trois façons :

1 La façon la plus commune d'attraper la shigellose est le contact entre deux personnes. *Shigella* peut se transmettre par les doigts, les aliments, les excréments ou les objets (comme le matériel de cuisine ou l'argent). Les mouches peuvent également la transmettre.

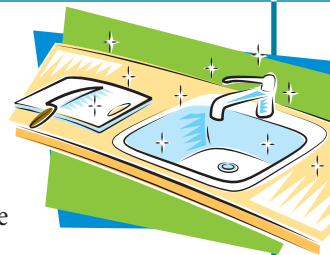
2 On peut attraper la shigellose en buvant de l'eau contaminée.

3 On peut souffrir de la shigellose en mangeant des aliments contaminés. Cette contamination compte pour environ 20 p. 100 des cas de shigellose.



Dans quels aliments risque-t-on de trouver la bactérie?

Un large éventail d'aliments peuvent contenir cette bactérie s'ils proviennent d'une source contaminée ou s'ils deviennent contaminés. Il peut s'agir, par exemple, de salades (pommes de terre, crevettes, thon, poulet, dinde, macaroni, fruits, laitue), de dinde hachée, de boules de riz, de haricots, de crème caramel, de fraises, d'épinards, d'huîtres crues, de viandes froides ou de lait.



Comment nous protéger ma famille et moi-même?

- Les personnes ayant la shigellose ne devraient pas préparer d'aliments parce qu'elles peuvent répandre la bactérie et rendre d'autres personnes malades. Il faut éviter de manger des aliments qui ont été préparés par quelqu'un qui souffre de shigellose.

Aliment

Température

Jambon prêt à manger, entièrement cuit	Vous pouvez le manger froid ou le réchauffer.
Tranches et rôtis de bœuf, d'agneau et de veau	71 °C (160 °F) à point 77 °C (170 °F) bien cuit
Bœuf, porc, veau et agneau hachés, côtelettes, côtes et rôtis de porc, plats à base d'œufs	71 °C (160 °F)
Farces et plats en cocotte, saucisses fumées, restes	74 °C (165 °F)
Poitrines de poulet et de dinde	85 °C (185 °F)
Dinde et poulet entiers, pilons, cuisses et ailes de poulet et de dinde	85 °C (185 °F)
Dinde et poulet hachés	85 °C (185 °F)

- Suivez ces règles de base pour vous assurer que les aliments soient sans danger.

Nettoyage – Lavez-vous bien les mains avec du savon et de l'eau chaude pendant 20 secondes avant de manipuler ou de préparer les aliments, et lavez-les de nouveau après. Nettoyez et désinfectez tous les ustensiles de cuisine et toutes les surfaces de travail avant et après en utilisant une faible solution d'eau de javel (5 ml [1 c. à thé] dans 750 ml [3 tasses] d'eau). Rincez à l'eau claire. Laissez sécher à l'air si possible, ou utilisez des linges à vaisselle propres ou des essuie-tout.

N'utilisez que de l'eau potable pour arroser les jardins potagers et pour laver et préparer les aliments.

Prenez et mangez uniquement les fruits de mer et autres aliments qui ont été récoltés dans une eau potable.

Séparation – Évitez que les aliments ne se contaminent entre eux. Gardez les aliments crus séparés de ceux prêts à manger lorsque vous achetez, rangez et préparez les aliments.

Réfrigération – Réfrigérez les aliments à 4 °C (40 °F) ou moins ou congélez-les à -18 °C (0 °F) ou moins.

Cuisson – Faites cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils atteignent la bonne température et gardez-les à 60 °C (140 °F) ou plus. Évitez de garder la température des aliments dans la zone dangereuse (4 °C à 60 °C ou 40 °F à 140 °F).



Nous assurons la salubrité des aliments au Canada

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est l'organisme canadien chargé de faire respecter la réglementation sur la salubrité des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux.

La salubrité des aliments et la protection des consommateurs sont essentiels à la santé des Canadiens. La salubrité des aliments au Canada est le pivot de toutes les activités de l'ACIA.

Pour de plus amples renseignements sur la salubrité alimentaire, visitez le site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments à www.inspection.gc.ca

**Agence canadienne d'inspection
des aliments
Affaires publiques
59, promenade Camelot
Nepean (Ontario) K1A 0Y9**