



EMBARGOED COPY - NOT FOR DISTRIBUTION

Avis de santé publique : Éclosion de cas de salmonellose liée aux œufs

18 février 2021 — Premier avis

Sur cette page

- [Pourquoi tenir compte du présent avis?](#)
- [Résumé de l'enquête](#)
- [Qui est le plus à risque?](#)
- [Ce que vous devez faire pour protéger votre santé](#)
- [Symptômes](#)
- [Ce que fait le gouvernement du Canada](#)
- [Renseignements épidémiologiques](#)
- [Renseignements supplémentaires](#)
- [Renseignements aux médias](#)
- [Renseignements au public](#)



Pourquoi tenir compte du présent avis?

L'Agence de la santé publique du Canada (ASPC) collabore avec ses partenaires provinciaux de la santé publique, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et Santé Canada, pour faire enquête sur une éclosion de cas de salmonellose à Terre-Neuve-et-Labrador et en Nouvelle-Écosse.. L'éclosion semble se poursuivre, car des cas récents de maladies continuent d'être signalés à l'ASPC.

Selon l'enquête à ce jour, l'exposition aux œufs est probablement à la source de l'éclosion. Bon nombre des personnes qui sont devenues malades ont déclaré avoir utilisé des œufs pour cuisiner, faire de la pâtisserie et préparer des aliments à la maison. Certaines personnes ont indiqué avoir été exposées à des œufs dans un établissement (notamment les maisons de soins infirmiers et les hôpitaux) où elles résidaient ou travaillaient avant de tomber malades.

Les œufs peuvent parfois être contaminés par la bactérie *Salmonella* à la fois sur la coquille elle-même et à l'intérieur de l'œuf. Les bactéries sont le plus souvent transmises aux personnes qui manipulent, mangent ou cuisinent de façon inappropriée des aliments contaminés.



EMBARGOED COPY - NOT FOR DISTRIBUTION

Il est possible de prévenir les maladies en suivant les bonnes pratiques de manipulation et de cuisson sécuritaires des aliments. L'ASPC ne conseille pas aux consommateurs d'éviter de manger des œufs, mais cette éclosion sert à rappeler aux Canadiens qu'ils doivent toujours **manipuler avec précaution les œufs crus et cuire les œufs et les aliments à base d'œufs à une température interne d'au moins 74 °C (165 °F) pour s'assurer qu'ils sont propres à la consommation.**

L'ASPC diffuse donc un avis de santé publique pour informer les Canadiens des conclusions de l'enquête à ce jour et communiquer d'importantes pratiques de manipulation sécuritaire des aliments pour aider à prévenir d'autres infections à *Salmonella*.

L'enquête sur l'éclosion est en cours, et d'autres sources pourraient être trouvées. En outre, d'autres avis de rappel d'aliments liés à cette éclosion pourraient être diffusés. Le présent avis sera mis à jour au fur et à mesure de l'évolution de l'enquête.

Résumé de l'enquête

En date du 18 février 2021, 57 cas de *Salmonella* Enteritidis ont été confirmés en laboratoire et ont fait l'objet d'une enquête, dans les provinces suivantes : Terre-Neuve-et-Labrador (25) et Nouvelle-Écosse (32). Les personnes sont tombées malades entre la fin d'octobre 2020 et la fin de janvier 2021. Dix-neuf personnes ont été hospitalisées. Aucun décès n'a été signalé. Les personnes qui sont tombées malades sont âgées de 2 à 98 ans et majoritairement de sexe féminin (68 % des cas).

D'[octobre](#) à [décembre](#) 2020, l'Agence canadienne d'inspection des aliments a diffusé des avis de rappel d'aliments pour une variété d'œufs distribués à Terre-Neuve-et-Labrador et au Cap Breton, en Nouvelle-Écosse. Les œufs visés par le rappel ont maintenant dépassé leur durée de conservation et ne sont plus vendus. Certaines personnes qui sont devenues malades au cours de cette éclosion ont déclaré avoir été exposées à des œufs visés par le rappel, mais un certain nombre de personnes récemment malades ne l'ont pas été.

L'ACIA poursuit son enquête sur la salubrité des aliments, laquelle pourrait mener au rappel d'autres produits. Si d'autres produits font l'objet d'un rappel, l'ACIA avisera le public au moyen [d'avis de rappel d'aliments](#).

Des infections plus récentes pourraient ne pas avoir été signalées pour cette éclosion en raison du temps qui s'écoule entre le moment où une personne tombe malade et celui où la maladie est signalée aux responsables de la santé publique. Dans le cas de cette éclosion, le délai de déclaration actuelle de la maladie se situe entre trois et six semaines.



EMBARGOED COPY - NOT FOR DISTRIBUTION

Qui est le plus à risque?

N'importe qui peut être atteint par une infection à *Salmonella*, mais les [jeunes enfants](#), [les personnes âgées](#), [les femmes enceintes](#) or [les personnes au système immunitaire affaibli](#) sont plus susceptibles de contracter une maladie grave.

La plupart des personnes qui tombent malades en raison d'une infection à *Salmonella* se rétablissent complètement en quelques jours. Certaines peuvent être infectées par des bactéries sans être malades et sans montrer de symptômes, mais elles peuvent quand même transmettre l'infection.

Ce que vous devez faire pour protéger votre santé

Les œufs crus et les aliments à base d'œufs contaminés par la bactérie *Salmonella* peuvent avoir une apparence, une odeur et un goût normaux. Il est donc important de toujours suivre les conseils de manipulation sécuritaire des aliments si vous achetez, nettoyez, réfrigérez, faites cuire et entreposez n'importe quel type d'œufs ou d'aliments à base d'œufs. Si l'œuf est contaminé, la bactérie *Salmonella* peut se trouver sur la coquille elle-même ou à l'intérieur de l'œuf. Les conseils suivants sur la préparation des aliments peuvent atténuer le risque que vous soyez malade, sans l'éliminer complètement.

- Manipulez toujours avec précaution les œufs crus et cuisez les œufs et les aliments à base d'œufs à une [température interne d'au moins 74 °C \(165 °F\)](#) pour s'assurer qu'ils sont propres à la consommation.
- Ne mangez pas d'œufs crus ou insuffisamment cuits. Faites cuire les œufs jusqu'à ce que le jaune et le blanc soient fermes.
- Lorsque vous achetez des œufs, choisissez seulement des œufs réfrigérés dont la coquille est propre et non fêlée.
- Lavez-vous toujours les mains avant et après avoir touché des œufs crus. Lavez-vous les mains avec de l'eau tiède et du savon pendant au moins 20 secondes. Utilisez un désinfectant pour les mains à base d'alcool si vous n'avez pas accès à du savon et à de l'eau.
- Les œufs (crus ou cuits) ne doivent pas être conservés à la température ambiante pendant plus de deux heures. Les œufs qui ont été à la température ambiante pendant plus de deux heures doivent être jetés.
- Utilisez des produits d'œufs pasteurisés plutôt que des œufs crus pour préparer des aliments qui ne sont pas chauffés (p. ex. glaçage, lait de poule ou vinaigrette César).
- Ne goûtez pas la pâte crue, ou tout autre produit contenant des œufs crus. Consommer même une petite quantité pourrait vous rendre malade.
- La cuisson par micro-ondes des œufs crus n'est pas recommandée en raison de la possibilité d'une cuisson inégale.
- Désinfectez les comptoirs, les planches à découper et les ustensiles avant et après la préparation d'œufs ou d'aliments à base d'œufs. Utilisez un



EMBARGOED COPY - NOT FOR DISTRIBUTION

désinfectant de cuisine (en suivant les instructions sur le contenant) ou une solution d'eau de Javel (5 ml de javellisant domestique ajoutés à 750 ml d'eau) et rincez avec de l'eau.

- Ne réutilisez pas les assiettes, les planches à découper ou les ustensiles qui sont entrés en contact avec des œufs crus à moins qu'ils n'aient été soigneusement lavés, rincés et désinfectés.
- Utilisez des essuie-tout pour essuyer les surfaces de cuisine ou changez les linges de vaisselle chaque jour pour éviter le risque de contamination croisée et de propagation des bactéries. Évitez d'utiliser des éponges, car elles sont plus difficiles à garder exemptes de bactéries.
- Ne préparez pas d'aliments pour d'autres personnes si vous croyez être malade en raison d'une salmonellose ou être atteint d'une autre maladie contagieuse causant la diarrhée.

Symptômes

Les symptômes de [l'infection à Salmonella](#), appelée salmonellose, se manifestent généralement de six à 72 heures après l'exposition aux bactéries *Salmonella* provenant d'un animal infecté ou d'un produit contaminé.

Voici quelques-uns de ces symptômes :

- fièvre;
- frissons;
- diarrhée;
- crampes abdominales;
- maux de tête;
- nausée;
- vomissements.

Ces symptômes durent généralement de quatre à sept jours. Chez les personnes en bonne santé, la salmonellose disparaît souvent sans traitement, mais des antibiotiques peuvent parfois être nécessaires. Dans certains cas, la salmonellose peut causer une maladie grave qui exige une hospitalisation. Les personnes qui contractent la salmonellose peuvent être contagieuses durant plusieurs jours ou plusieurs semaines. Les personnes qui présentent des symptômes ou qui ont des problèmes de santé sous-jacents doivent communiquer avec leur prestataire de soins de santé si elles pensent avoir contracté la salmonellose.

Ce que fait le gouvernement du Canada

Le gouvernement du Canada est déterminé à protéger la santé et la sécurité de tous les Canadiens contre les éclosions de maladies entériques.



EMBARGOED COPY - NOT FOR DISTRIBUTION

Lors d'une écloison, l'Agence de la santé publique du Canada dirige l'enquête sur la santé humaine et communique régulièrement avec ses partenaires fédéraux, provinciaux et territoriaux pour surveiller la situation et contribuer aux mesures de lutte contre l'éclosion.

Santé Canada effectue des évaluations des risques pour la santé afin de déterminer si la présence de certaines substances ou de certains microorganismes dans les aliments constitue un risque pour la santé des consommateurs.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments mène des enquêtes sur la salubrité des aliments afin de trouver la source alimentaire possible d'une écloison.

Renseignements épidémiologiques

La figure 1 est une courbe épidémiologique de cette écloison, qui montre le nombre de nouveaux cas par semaine. Ces renseignements sont utilisés par les enquêteurs de l'écloison pour montrer quand les cas ont commencé, quand ils ont atteint un sommet et quand leur nombre a diminué. Il peut s'écouler plusieurs semaines entre le moment où une personne tombe malade et le moment où la maladie est signalée et que les tests confirment un lien avec l'écloison. Les données sont disponibles pour 57 cas.

Figure 1 : Nombre de personnes infectées par *Salmonella* Enteritidis

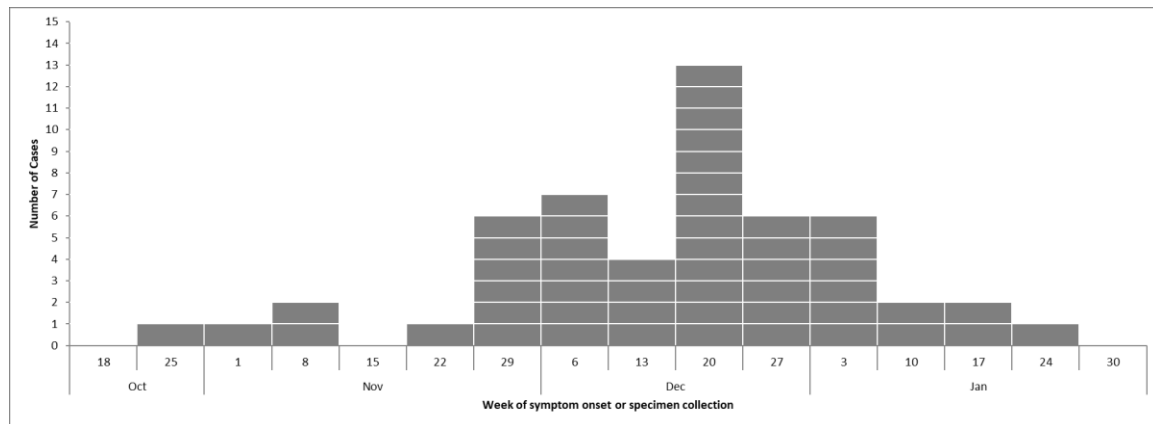


Tableau 1 — Nombre de cas confirmés d'infection à *Salmonella* Enteritidis par semaine de début des symptômes ou de prélèvement



EMBARGOED COPY - NOT FOR DISTRIBUTION

Semaine de début des symptômes ou de prélèvement	Nombre de cas
2020-10-18	0
2020-10-25	1
2020-11-01	1
2020-11-08	2
2020-11-15	0
2020-11-22	1
2020-11-29	6
2020-12-06	7
2020-12-13	4
2020-12-20	13
2020-12-27	6
2020-01-03	6
2020-01-10	2
2020-01-17	5



EMBARGOED COPY - NOT FOR DISTRIBUTION

Semaine de début des symptômes ou de prélèvement	Nombre de cas
2020-01-24	3
2020-01-30	0

Renseignements supplémentaires

- [Salmonella](#)
- [Salubrité des œufs](#)
- [Manipulation sécuritaire des aliments](#)
- [COVID-19 et salubrité des aliments](#)
- [Application mobile sur les rappels et les avis de sécurité](#)
- [Avis de rappel d'aliments de l'ACIA — 12 décembre 2020](#)
- [Avis de rappel d'aliments de l'ACIA — 8 octobre 2020](#)
 - [Mise à jour d'un avis de rappel, 9 octobre 2020](#)
 - [Mise à jour d'un avis de rappel, 10 octobre 2020](#)

Renseignements aux médias

Agence de la santé publique du Canada

Relations avec les médias

613-957-2983

hc.media.sc@canada.ca

Renseignements au public

Numéro sans frais : 1-866-225-0709

Courriel : info@hc-sc.gc.ca