



EMBARGOED COPY - NOT FOR DISTRIBUTION

Avis de santé publique : Éclosion de cas de *salmonellose* visée par une enquête

12 novembre 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](#)
- [Historique de l'enquête](#)

Pourquoi tenir compte du présent avis

L'Agence de la santé publique du Canada (ASPC) collabore avec ses partenaires provinciaux en santé publique, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et Santé Canada pour faire enquête sur une éclosion de cas de *salmonellose* dans cinq provinces : en Colombie-Britannique, en Alberta, en Saskatchewan, au Manitoba et en Ontario. La maladie signalée en Ontario était liée à un voyage en Alberta.

La source de l'éclosion n'a pas été déterminée et l'enquête est en cours. Les enquêteurs de l'éclosion recueillent des renseignements sur les sources possibles



PLEASE NOTE THIS IS AN EMBARGOED DOCUMENT AND NOT FOR DISTRIBUTION

et les façons dont la contamination a pu se produire. Bon nombre des personnes qui ont été malades ont déclaré avoir consommé des fruits et légumes frais avant le début des symptômes de maladie. Cependant, il faudra plus d'information pour déterminer la source de l'éclosion. L'éclosion semble se poursuivre, puisque d'autres cas de maladie sont signalés.

Étant donné la nature évolutive de cette éclosion, l'ASPC diffuse le présent avis afin d'informer les résidents de la Colombie-Britannique, de l'Alberta, de la Saskatchewan et du Manitoba des résultats de l'enquête jusqu'à maintenant et de communiquer d'importantes pratiques de manipulation sécuritaires des aliments afin d'aider à prévenir d'autres infections à la *salmonellose*. Pour l'instant, rien ne prouve que les résidents d'autres provinces et territoires aient été touchés par cette éclosion.

Cet avis de santé publique sera mis à jour au fil de l'évolution de l'enquête.

Résumé de l'enquête

En date du 10 novembre, l'enquête portait sur 46 cas confirmés d'infection à *Salmonella* enteritidis en Colombie-Britannique (18), en Alberta (18), en Saskatchewan (3), au Manitoba (6) et en Ontario (1). La maladie signalée en Ontario était liée à un voyage en Alberta. La maladie s'est déclarée chez les personnes touchées entre la fin septembre 2021 et la mi-octobre 2021.

Trois personnes ont été hospitalisées. Aucun décès n'a été signalé. Les personnes qui sont tombées malades étaient âgées de 9 à 89 ans. La majorité des cas (64 %) étaient des femmes.

L'ACIA mène une enquête sur la salubrité des aliments. Si l'enquête permet la présence de fruits et légumes frais contaminés, l'ACIA prendra les mesures qui s'imposent pour protéger le public, notamment le rappel des produits touchés, au besoin. Pour l'heure, aucun avis de rappel d'aliments n'est associé à cette éclosion.



PLEASE NOTE THIS IS AN EMBARGOED DOCUMENT AND 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 devriez faire pour protéger votre santé

Il est difficile de savoir si un produit est contaminé par des salmonelles parce que la contamination par ces bactéries n'en modifie pas l'apparence, l'odeur, ni le goût. Les conseils qui suivent pour la préparation de fruits et légumes frais peuvent aider à réduire votre risque de maladie, mais ils ne peuvent pas éliminer complètement le risque d'infection.

- Lavez-vous les mains avec du savon et de l'eau chaude pendant au moins 20 secondes avant de manipuler des fruits et des légumes frais et après les avoir manipulés.
- Coupez les zones endommagées ou meurtries sur les fruits et légumes frais, car les bactéries nuisibles peuvent s'y développer. Assurez-vous de nettoyer votre couteau avec de l'eau chaude et du savon avant de l'utiliser de nouveau.
- Même si vous prévoyez de les peler, lavez soigneusement les fruits et légumes frais sous de l'eau courante froide, car cela contribue à prévenir la propagation de toute bactérie présente.
- Ne faites pas tremper des fruits et des légumes frais dans un évier rempli d'eau, car ils pourraient être contaminés par des bactéries présentes dans l'évier.
- Utilisez une brosse à fruits et à légumes propres pour frotter les fruits et les légumes dont la surface est ferme (p. ex. avocates, oranges, melons,



PLEASE NOTE THIS IS AN EMBARGOED DOCUMENT AND NOT FOR DISTRIBUTION

pommes de terre, carottes). Il n'est pas nécessaire d'utiliser des nettoyants pour laver les fruits et légumes frais.

- Utilisez une planche à découper pour les fruits et les légumes et une autre pour la viande, la volaille, le poisson et les fruits de mer.
- Placez les fruits et les légumes pelés ou coupés sur une assiette propre distincte ou dans un contenant pour éviter la contamination croisée.
- Utilisez des serviettes de papier pour essuyer les surfaces de la cuisine ou changez de linge à vaisselle tous les jours pour éviter le risque de contamination croisée et la propagation de bactéries. Évitez d'utiliser des éponges, car il est plus difficile d'y empêcher la croissance de bactéries.
- Désinfectez les comptoirs, les planches à découper et les ustensiles avant et après la préparation des aliments. Utilisez un désinfectant de cuisine (selon les directives sur le contenant) ou une solution javellisante (5 ml d'eau de Javel dans 750 ml d'eau), puis rincez avec de l'eau.
- 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



PLEASE NOTE THIS IS AN EMBARGOED DOCUMENT AND NOT FOR DISTRIBUTION

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 écloptions de maladies entériques.

Lors d'une écloption, 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 écloption.

Renseignements supplémentaires

- [Salmonella](#)
- [Manipulation sécuritaire des aliments](#)
- [COVID-19 et salubrité des aliments](#)
- [Application mobile sur les rappels et les avis de sécurité](#)
- [Conseils sur la salubrité des fruits et des légumes frais](#)

Renseignements aux médias



Public Health
Agency of Canada

Agence de la santé
publique du Canada

PLEASE NOTE THIS IS AN EMBARGOED DOCUMENT AND NOT FOR DISTRIBUTION

Agence de la santé publique du Canada
Relations avec les médias
613-957-2983
media@hc-sc.gc.ca

Renseignements au public

Numéro sans frais : 1-866-225-0709
Courriel : info@hc-sc.gc.ca

EMBARGO