

LES 10 AGENTS PATHOGÈNES ALIMENTAIRES LES PLUS RECHERCHÉS AU CANADA

PATHOGÈNE :

E. COLI 0157:H7

BACTÉRIE



SYMPTÔMES	APPARITION ET DURÉE DES SYMPTÔMES	COMMENT UNE PERSONNE PEUT ÊTRE INFECTÉE	EFFETS POSSIBLES SUR LA SANTÉ	ALIMENTS GÉNÉRALEMENT EN CAUSE	COMMENT SE PROTÉGER
<p>Crampes abdominales aiguës</p> <p>Diarrhée (souvent accompagnée de sang)</p> <p>Vomissements</p> <p>Nausée</p> <p>Maux de tête</p> <p>Peu ou pas de fièvre</p>	<p>Habituellement, les symptômes</p> <ul style="list-style-type: none"> • apparaissent dans les 3 ou 4 jours suivant l'exposition à la bactérie, mais peuvent apparaître jusqu'à 10 jours plus tard; • durent de 5 à 10 jours. 	<p>En consommant</p> <ul style="list-style-type: none"> • des aliments ou des boissons contaminés par <i>E. coli</i> 0157:H7; • du lait (cru) et des produits laitiers (crus) non pasteurisés; • de l'eau non traitée. <p>Par le contact avec</p> <ul style="list-style-type: none"> • le bétail ou d'autres animaux d'élevage; • les excréments de personnes infectées. <p>Par la contamination croisée entre la viande crue et d'autres aliments pendant la préparation des aliments.</p> <p>Une personne ou un animal peut être porteur de la bactérie sans présenter les symptômes de la maladie et peut la propager aux aliments, aux surfaces et à d'autres personnes.</p>	<p>Jusqu'à 15 % des enfants infectés et un nombre bien inférieur d'adultes peuvent contracter le syndrome hémolytique et urémique (SHU), un type d'insuffisance rénale et d'affection qui touche le sang.</p> <p>La plupart des personnes atteintes du SHU guérissent en quelques semaines, mais certaines souffrent de complications ou de dommages permanents aux reins ou à d'autres organes et peuvent même décéder.</p>	<p>Bœuf, cru et pas assez cuit, haché ou coupé.</p> <p>Cidre et jus de pomme non pasteurisés.</p> <p>Lait (cru) et produits laitiers (crus) non pasteurisés, comme le fromage au lait cru.</p> <p>Eau non traitée.</p> <p>Fruits et légumes crus contaminés qui ne sont pas cuits (y compris la luzerne et les germes de soja).</p>	<p>Cuire les aliments jusqu'à ce que leur température interne soit sûre.</p> <p>Utiliser un thermomètre numérique pour vérifier la température interne des aliments. Consulter le tableau à la page 5.</p> <p>Consommer uniquement du cidre, du jus de pomme, du lait et des produits laitiers pasteurisés.</p> <p>Se laver les mains avec soin avant de préparer ou de consommer des aliments.</p> <p>Se laver les mains après avoir été en contact avec des animaux ou leur environnement (ferme, zoos pour enfants et foires).</p> <p>Boire de l'eau provenant de sources sûres (eau traitée ou bouillie).</p> <p>Séparer les aliments crus des autres aliments pendant que l'on fait ses courses, au moment de les ranger, de les préparer et de les servir.</p>