

LES 10 AGENTS PATHOGÈNES ALIMENTAIRES LES PLUS RECHERCHÉS AU CANADA

PATHOGÈNE :

CLOSTRIDIUM BOTULINUM



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>Nausée</p> <p>Diarrhée</p> <p>Fatigue</p> <p>Faiblesse et étourdissements</p> <p>Vision trouble</p> <p>Bouche sèche</p> <p>Difficulté à parler et à avaler</p> <p>Paralysie descendante dans les bras, les jambes, le tronc et les muscles respiratoires (des bras vers le bas du corps)</p>	<p>Habituellement, les symptômes</p> <ul style="list-style-type: none"> • apparaissent dans les 12 à 36 heures suivant la consommation de l'aliment ou de la boisson contenant la bactérie; • durent de 2 heures à 14 jours. 	<p><i>Clostridium botulinum</i> est une bactérie pouvant former des toxines.</p> <p>Une personne peut être infectée en consommant</p> <p>des aliments ou des boissons contaminés par la toxine <i>Clostridium botulinum</i>;</p> <p>des aliments en conserve préparés à la maison</p> <ul style="list-style-type: none"> • mal transformés; • dont l'acidité est insuffisante. 	<p>La maladie est rare au Canada, mais elle peut être grave.</p> <p>La plupart des personnes atteintes peuvent se rétablir si on diagnostique et traite la maladie rapidement. Le traitement comprend des doses d'antitoxine administrées rapidement et des soins respiratoires intensifs.</p> <p>Le rétablissement peut prendre de plusieurs semaines à plusieurs mois. Dans certains cas, il peut falloir des années et le rétablissement peut être partiel.</p> <p>Un botulisme grave peut</p> <ul style="list-style-type: none"> • nécessiter des soins médicaux et infirmiers intensifs; • entraîner la paralysie et l'insuffisance respiratoire, qui nécessite un ventilateur pour respirer. <p>Si la maladie n'est pas diagnostiquée et traitée, le décès par insuffisance respiratoire peut survenir dans les 3 à 10 jours.</p>	<p>Conserves préparées à la maison contenant peu d'acide et qui ont été mal transformées : asperges, betteraves, maïs, ail, haricots verts, champignons, poivrons, poulet et foie de poulet, jambon, pâte de foie, saucisses.</p> <p>Poisson fumé, salé et fermenté.</p> <p>Viande de mammifère marin fermentée : baleine, morse, phoque.</p> <p>Pomme de terre au four conservée dans du papier d'aluminium.</p> <p>Miel : même à l'état naturel le miel peut contenir <i>Clostridium botulinum</i>. La bactérie ne peut ni s'y développer ni y produire de toxines, mais elle peut le faire dans le corps d'un bébé et entraîner le botulisme infantile.</p> <p>Jus peu acides : carotte.</p> <p>Produits de viande mal saumurés.</p>	<p>Suivre les instructions et des recettes de conserve à jour et utiliser du matériel à jour pour mettre en conserve les aliments peu acides à la maison.</p> <p>Ne pas envelopper les pommes de terre et autres légumes dans du papier d'aluminium pour les faire cuire au four, sauf si on les consomme immédiatement. Sinon, les retirer du papier d'aluminium et les réfrigérer dès la fin de la cuisson.</p> <p>Ne pas donner de miel (même pasteurisé) aux enfants de moins d'un an.</p> <p>Conserver au réfrigérateur les jus peu acides comme le jus de carotte et d'autres produits dont l'étiquette porte la mention « Conserver au réfrigérateur ».</p> <p>Ne pas consommer les aliments provenant de conserves bosselées, gonflées ou qui fuient, qu'elles proviennent du commerce ou aient été préparées à la maison.</p>