



Bulletin de l'unité

Maladies infectieuses

Maladies entériques infectieuses L'omnipraticien a le pouvoir de prévenir

*Le Dr Colombo a d'abord pensé à 3 cas banals de diarrhée...
Mais perspicace, il a finalement prévenu une épidémie.
Bravo!*

Tout a commencé au Mexique. Mais ça, le Dr Colombo était bien loin de s'en douter lorsqu'il avala à la course son sandwich à la clinique où il était de garde pour un troisième samedi de suite.

13h00.
M. Charles T***. Pas de dossier à la clinique. Grand, la trentaine, d'allure plutôt athlétique, M. T*** dit

avoir commencé une diarrhée hier soir. Il a passé une bonne partie de la nuit aux

toilettes. Depuis ce matin, il est fiévreux et a des maux de tête et des crampes abdominales. De fait, sa température est de 38,4°C.

Le Dr Colombo entreprend alors son investigation en 4 points (voir encadré).

Autres cas? : M. T*** vit seul et il n'y pas d'autre cas dans son entourage.

Source d'infection: M. Charles T*** est co-propriétaire d'un petit restaurant dont il est aussi l'un des cuisiniers. Au

cours de la dernière semaine, il y a pris tous ses repas, sauf jeudi soir, où il est allé

(suite page 2)

Un cas de diarrhée ne fait pas une épidémie, pas plus qu'une hirondelle, le printemps.

Mais lorsque le médecin croit faire face à une diarrhée épidémique ou à une toxi-infection alimentaire, il doit aviser la Direction de la santé publique et prescrire les tests de laboratoire pertinents.

Les mesures de prévention pourront être prises afin de prévenir d'autres cas, voire une épidémie et parfois des décès.

En présence d'une infection entérique, la prévention débute par des questions afin de préciser si:

- il y a d'autres cas dans l'entourage;**
- un lien peut être établi avec de la nourriture, un breuvage ou un animal;**
- le milieu de vie ou le travail sont propices à la transmission ou à l'exposition (garderie, CHSLD...manipulateur d'aliments);**
- un voyage à l'étranger a été fait par la personne infectée ou son entourage.**

Garder en tête que le moindre renseignement peut fournir l'indice conduisant à la source de l'infection.

à une fête pour l'anniversaire de sa voisine. M. T*** n'a pas remarqué de plats qui auraient pu être contaminés du genre salade aux oeufs, viandes peu cuites...

«Thérèse, ma voisine, cuisine très proprement» ajoute M. T***.

Il est proche de cette famille et, à ce qu'il sache, personne n'y est malade.

De même pour les clients de son restaurant qui sont des habitués: aucun n'a rapporté avoir été indisposé.

Des animaux? Non, ni chez lui, ni chez la voisine.

Des voyages? Non, pas depuis un an. Ni dans l'entourage.

Infections entériques et milieu de travail

En présence de diarrhée d'allure infectieuse, on devrait envisager de retirer du travail ou du milieu les personnes suivantes:

- les manipulateurs d'aliments qui sont en contact avec des aliments non-enveloppés, qui doivent être consommés crus ou sans cuisson subséquente et destinés à la consommation par le public;
- les employés de la santé;
- les employés des garderies;
- les enfants dans des garderies.

Le Dr Colombo récapitule:

Autres cas: non. Il demande cependant à M. T*** de l'informer si d'autres cas se manifestaient dans son entourage.

Source d'infection: pas d'évidence.

Pas de *voyage*.

Milieu de vie: M. T*** ne vit pas dans un milieu propice à la transmission de l'infection de personne à personne: il n'y a pas de mesure à prendre comme dans le cas d'une garderie ou d'un CHSLD par exemple.

Travail: Par son travail de manipulateur d'aliments et de

cuisinier M. T*** peut être un vecteur d'infection. Là-dessus, les recommandations sont claires (voir encadré).

En voyage

Prévenir la diarrhée des voyageurs

Pelez, cuisez ou n'y touchez pas.

Il y a quelques règles simples pour éviter la «*tourista*»:

Ne boire que l'eau et les breuvages embouteillés. Éviter la glace dans les breuvages: la congélation ne tue pas les microbes.

Manger de préférence des repas chauds. Les viandes doivent être bien cuites.

Éviter de manger des aliments cuisinés et vendus sur la rue: ils sont à haut risque d'être contaminés. Les cuisiniers n'ont ni lavabo pour se laver les mains, ni réfrigérateur pour entreposer les aliments.

Le lavage des mains est très important avant de manger: le voyageur se promène partout, touche à tout et ses mains deviennent un véritable zoo de microbes.

Attention aux salades et aux buffets. Ce qui doit être chaud devrait l'être et ce qui doit être froid devrait l'être aussi. Si tous les aliments dans un buffet sont à la même température, c'est un indice que ce dernier traîne à la température ambiante depuis un certain temps et le risque de contamination pourrait être élevé.

Le Dr Colombo prescrit donc à M. T*** des cultures de selles (la clinique a le matériel pour recueillir un échantillon et le faire parvenir au labo) et lui demande de ne pas reprendre son travail tant que la diarrhée ne sera pas disparue.

Par mesure de précaution, il doit s'abstenir de préparer et de servir des repas pour les autres.

Lundi, 13h30.

Première consultation: Guillaume B***, 3 ans. Sa mère dit qu'il a commencé une diarrhée dimanche, il fait maintenant 39°C.

Autres cas?: aucun dans l'entourage immédiat. Au début du mois, plusieurs enfants ont eu de la diarrhée à la garderie que fréquente Guillaume.

Source d'infection: rien d'anormal concernant l'alimentation au cours de la dernière semaine. La famille suit toujours les règles d'hygiène pour la préparation des repas. Pas d'animaux. Samedi en après-midi, Guillaume est allé à une fête commune des trois garderies du quartier. On ne sait pas si d'autres enfants ayant participé à la fête de samedi sont aussi malades. Pas de plats cuisinés à cette fête; seulement des crudités, croustilles, arachides et boissons gazeuses. Une fête d'enfants!

Milieu de vie: Guillaume fréquente une garderie. Dr Colombo demande donc à sa mère de le garder à la maison tant que les symptômes ne seront pas disparus.

Travail: personne dans l'entourage ne travaille dans une garderie, un établissement de santé ou du domaine de l'alimentation.

Voyage: aucun.

En plus de l'investigation et des conseils appropriés, le Dr Colombo recommande de garder Guillaume à la maison le temps que les symptômes disparaissent.

Mardi, 9h30. Dr Colombo reçoit Mme Thérèse P*** en consultation pour sa fille Annie, 4 ans.

L'enfant a commencé une diarrhée samedi matin; ça continue depuis et elle fait de la température, 38,8°C. Sa mère a noté du sang dans ses selles.

Dr Colombo se dit alors qu'il s'agit des mêmes symptômes que ceux observés hier chez le petit Guillaume : y aurait-il un lien entre ces deux cas?

Autres cas? : le père d'Annie a fait de la diarrhée samedi et dimanche; hier ça allait un peu mieux et ce matin il est allé travailler.

Source d'infection: Au cours de la dernière semaine, pas de repas pris à l'extérieur. Le midi, Mme P***, son mari et Annie mangent des «lunch» préparés par Mme P*** et gardés au froid.

Samedi en après-midi, Annie est allée à une fête des garderies du quartier même si elle était un peu indisposée. Elle est allée deux fois aux toilettes pendant la fête. Elle a mangé des croustilles et des arachides offertes dans des plats.

Annie dit qu'elle n'a pas pris le temps de se laver les mains, c'était la fête...

Dr Colombo se rappelle alors du petit Guillaume vu hier: il y avait aussi une fête des garderies et il s'agit du même quartier.

Le Dr Colombo demande à Annie si elle se souvient des enfants avec lesquels elle a joué. «Avec Julie et Guillaume surtout» répond-elle.

Selon la mère, ces enfants ne vont pas à la même garderie que sa fille. Elle ne se rappelle pas d'avoir vu d'autres enfants malades à la fête.

Milieu de vie: Annie fréquente une garderie mais sa mère, qui va l'y conduire et chercher matin et soir, n'a pas entendu parler d'enfants malades la semaine dernière. Par ailleurs, Annie n'est pas allée à la garderie depuis le début de sa diarrhée.

Travail: Mme P*** est secrétaire, M. P*** est mécanicien: pas de cas de diarrhée connu au travail.

Tout en se faisant la réflexion que la fille et le père ont commencé à avoir les mêmes symptômes samedi matin et qu'il peut bien y avoir une cause commune, Dr Colombo continue son questionnaire de routine.

Voyages: Les parents sont allés à Cuba cet hiver, tous deux ont fait la «turista» mais ça fait trois mois de cela.

«D'autres personnes de votre entourage reviennent-elles de voyage? demande le docteur par habitude.

— Ma belle soeur Yolande, répond Mme P***. Elle est revenue du Mexique mercredi dernier mais nous ne l'avons pas encore vue. Elle a fait une «turista» les quatre derniers jours de son voyage avec beaucoup de fièvre. Mon frère André est venu tout seul à la maison pour mon souper d'anniversaire, jeudi, parce qu'elle était trop fatiguée.»

...souper jeudi, Annie et M. P*** malades le samedi...36 heures...mais Mme P***, elle, n'est pas malade...

«Y avait-il beaucoup de monde à votre souper d'anniversaire?

— Mon mari, ma fille, mon frère et notre voisin, Charles T***.

Diarrhée, sang dans les selles, forte fièvre, Mexique. Pourrait-il s'agir d'une shigellose?

Un appel au laboratoire pour obtenir les résultats de M. T*** confirme ses soupçons.

Mais comment la bactérie a-t-elle bien pu se transmettre?

Avant le repas, personne n'est malade alors... la nourriture?

Les infections entériques prennent aussi l'avion

L'augmentation du tourisme international et des importations, notamment de nourriture, haussent le risque d'infections entériques.

Devant un cas de diarrhée, il faut toujours questionner la possibilité d'une contamination à l'étranger, par un proche qui revient de l'étranger ou par de la nourriture en provenant.

Plusieurs infections entériques graves peuvent se cacher derrière les symptômes d'une «turista» débutant à l'étranger ou d'une simple diarrhée:

- amibiase
- botulisme
- choléra
- diarrhée épidémique
- entérite à *Escherichia coli* pathogène
- fièvres typhoïde et paratyphoïde
- gastroentérite à *Yersinia enterocolitica*
- giardiase
- hépatite virale (A)
- infection à *Campylobacter*
- poliomyélite
- salmonellose
- shigellose
- toxi-infection alimentaire
- trichinose

«Qu'est que vous avez mangé à votre souper?

— C'est mon mari qui a préparé le repas: il a fait un spaghetti avec la sauce congelée qui restait de la semaine d'avant. Il avait acheté le gâteau en revenant du travail et il l'a mis au frigo en arrivant. Il y avait une salade et des *fajitas* préparées par ma belle-soeur Yolande.»

Dr Colombo reste perplexe: pourquoi la fillette, le père et peut-être le voisin sont malades mais pas la mère?

«Avez-vous tous mangé les mêmes choses?

— Oui... répond Mme P***. Puis elle ajoute: Non, moi, je n'ai pas mangé de *fajitas*, je trouve ça beaucoup trop épicé.»

Dans l'esprit du Dr Colombo tous les morceaux du casse-tête commencent à s'ajuster.

«Les *fajitas*, dit le Dr Colombo. C'est par les *fajitas* que le microbe s'est transmis.

— Tout se tient...Votre belle-soeur revient malade du Mexique. Elle a fait beaucoup de fièvre, ce qui n'est pas habituel pour une simple *tourista*. Elle sait qu'elle ne pourra pas venir à votre anniversaire. Alors, pour vous faire plaisir elle prépare un met spécial qui vous la rappellera au souper. Quatre personnes en mangent et les quatre sont malades. Vous êtes la seule à ne pas en manger... et vous n'êtes pas malade.

Le hasard fait parfois bien les choses. J'ai ici le résultat de labo pour quelqu'un qui a participé à cette fête. Il indique qu'il fait une shigellose. C'est une infection entérique sérieuse et très, très facilement transmissible, caractérisée par beaucoup de diarrhée et de fièvre. Ce n'est pas une infection commune ici. C'est ce qui m'a mis sur la piste, quand j'ai lu le résultat du labo et pensé à

votre belle-soeur revenant du Mexique.

Votre fille, votre mari, votre frère font probablement, eux aussi, une shigellose. Et je crois que l'un des enfants avec lesquels votre fille a joué samedi, en fait une aussi.

Comme il s'agit d'une toxi-infection alimentaire, j'ai l'obligation de la déclarer à la Direction de la santé publique.

Des professionnels de l'Unité Maladies infectieuses vont communiquer avec vous. Je vous demande de collaborer avec eux, cela permettra d'éviter que d'autres personnes ne soient malades.»

Le Dr Colombo a donné à Mme P*** les consignes pertinentes et a téléphoné à l'Unité Maladies infectieuses.

Avec perspicacité, il venait de prévenir une épidémie qui aurait pu affecter plusieurs centaines de personnes.

Exclusion de la garderie

Exclure l'enfant si un des symptômes suivants est présent:

- il est trop malade pour suivre les activités de la garderie;
- la fréquence des selles est anormalement élevée;
- la diarrhée est accompagnée de deux vomissements ou plus au cours des dernières 24 heures;
- l'enfant est fébrile;
- il y a présence de mucus ou de sang dans les selles (culture de selles recommandée);
- les selles sont trop abondantes pour être contenues par la couche.

Les infections entériques: on doit s'en laver les mains

Le lavage des mains est la mesure d'hygiène la plus efficace et la moins coûteuse pour réduire la dispersion des maladies transmissibles par voie fécale-orale.

Les mains ne sont pas solubles dans l'eau,
LAVEZ-LES

L'enquête et l'intervention de la Direction de la santé publique ont permis de découvrir plusieurs autres cas: la mère du petit Guillaume, deux autres enfants qui avaient participé à la fête des garderies et la petite soeur de l'un d'eux, trois personnes âgées et une employée au centre d'accueil où travaillait André.

Si Dr Colombo n'avait pas été aussi perspicace, l'épidémie aurait pu rapidement se propager dans un centre d'accueil (250 personnes), dans trois garderies (150 enfants), aux clients d'un restaurant (200 par jours), aux enfants de la maternelle où travaillait Yolande

ainsi qu'au personnel de ces établissements puis, par la suite aux proches de tous ces gens.

Merci, Dr Colombo.

La prévention des toxi-infections alimentaires ne souffre pas la tiédeur

L'HYGIÈNE PERSONNELLE

L'une des principales sources ou vecteurs de transmission de contaminants des aliments reste encore la personne qui les manipule. Une hygiène personnelle déficiente annule les effets de toutes les autres mesures sanitaires.

PRÉCAUTIONS À PRENDRE :

Lavez soigneusement vos mains :

- avant de débiter votre travail;
- après usage des toilettes;
- avant de manipuler des aliments;
- après avoir manipulé des aliments crus (la volaille, par exemple);
- après avoir mangé, fumé;
- après avoir éternué, toussé, vous être mouché;
- à toute autre occasion où les mains se salissent.



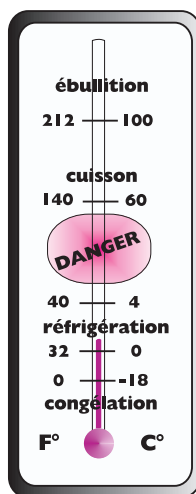
La préparation des aliments :

- Empêchez les bactéries de se développer en gardant les aliments congelés à -18 °C (0 °F) et moins, réfrigérés à 4 °C (40 °F) ou un peu moins, chauds à 60 °C (140 °F) ou plus.

- Rappelez-vous que la zone de danger se situe entre 4 °C (40 °F) et 60 °C (140 °F). Il est important de ne jamais conserver un aliment périssable plus de deux heures à la température de la pièce.

Aliments potentiellement dangereux :

Les aliments potentiellement dangereux sont les aliments dans lesquels les bactéries pathogènes croissent rapidement à moins qu'ils ne soient maintenus à une température appropriée : chaleur au-dessus de 60 °C (140 °F) ou réfrigération au-dessous de 4 °C (40 °F).



Aliments particulièrement vulnérables à la contamination bactérienne



- Viande ou volaille, crue ou cuite
- Mets ou salades à base de viande, de poisson ou de fruits de mer
- Poissons ou fruits de mer, crus ou cuits
- Sauces, mayonnaise
- Lait et produits laitiers, oeufs crus ou cuits
- Flans, poudings, crème fouettée et crème pâtissière
- Légumes cuits
- Céréales cuites

Le service

Une fois les aliments cuits, il faut également éviter de les placer sur le même plateau qui a servi à les transporter avant la cuisson jusqu'au four ou au barbecue. Un plateau distinct et propre doit être utilisé pour le service et, dans le réfrigérateur, les aliments crus et les aliments cuits doivent être conservés séparément.



Le four à micro-ondes peut être utile pour réchauffer les produits bien cuits. Il n'est cependant pas recommandé de l'utiliser pour cuire un poulet entier, (ni d'ailleurs des mets préparés qui ne seraient pas déjà cuits). En effet, ce mode de cuisson ne permet pas une répartition égale et sécuritaire de la chaleur.



La congélation ne tue pas les bactéries. Cependant, elle prévient leur croissance en les plongeant dans une espèce de sommeil profond.

La décongélation des aliments

La décongélation des aliments doit se faire selon l'une des trois méthodes suivantes :

- dans un réfrigérateur à une température de 4 °C (méthode à privilégier);
- au four conventionnel, jumelée à la cuisson;
- au four micro-ondes, suivie immédiatement de la cuisson.



Il ne faut jamais faire décongeler un aliment à la température de la pièce car les surfaces extérieures qui dégèlent en premier sont exposées trop longtemps à une température qui favorise le développement des germes.

Jetez les boîtes de conserve bombées ou bosselées, celles qui giclent lorsqu'on les ouvre, de même que celles qui contiennent des aliments à l'apparence ou à l'odeur anormale. N'y goûtez même pas. Les aliments en conserve ne doivent pas séjourner dans leur contenant d'origine une fois celui-ci ouvert, car la boîte peut se corroder et ainsi altérer l'aliment qu'elle contient.

Maladies entériques infectieuses

Le retrait du travailleur

Il est reconnu dans la littérature scientifique que «les mesures préventives généralement suggérées pour prévenir efficacement la transmission des maladies entériques sont notamment (...) la déclaration rapide de problèmes gastro-intestinaux, le retrait du travail pour les travailleurs symptomatiques et les mesures d'hygiène de base tel le lavage des mains».

Il est ainsi inscrit dans le Règlement d'application de la protection de la santé publique, que les autorités de santé publique peuvent exiger d'un travailleur symptomatique qu'il quitte son milieu de travail préventivement afin de ne pas risquer de contaminer d'autres travailleurs et la population.

Rémunération:

S'il est probable que le travailleur a contracté cet agent pathogène suite à son travail, le dossier sera étudié par la CSST et, si la relation est faite, le travailleur pourra être indemnisé pour la période de perte d'emploi, en vertu de la Loi sur les accidents du travail et maladies professionnelles. C'est particulièrement dans les usines de transformation et d'abattage que cette relation pourra être faite plus facilement, en autant qu'un vétérinaire d'Agriculture Canada ou du MAPAQ détermine qu'une carcasse d'animal est infectée par le même pathogène. Les manipulateurs d'aliments travaillant dans des restaurants auront plus de difficulté à faire relier la maladie entérique au milieu de travail.

Pour les manipulateurs d'aliments pour lesquels une relation causale de l'infection est plus difficile à établir ou n'existe pas, la CSST ne compensera pas pour la perte de temps de travail. Ce sont les assurances emploi (dans le cas où le travailleur est syndiqué ou a un plan d'assurance salaire) qui défraieront la perte de temps, dans le cadre d'un congé de maladie. Ceux qui ne bénéficient pas de telles assurances ne seront pas rémunérés durant le temps de perte d'emploi, à moins d'entente particulière avec l'employeur.

Protection:

La protection d'emploi des travailleurs (mis à part ce qui a été négocié à l'intérieur des conventions collectives) est définie en vertu de la Loi sur les normes du travail.

Cette loi interdit le congédiement, la suspension ou le déplacement d'un employé absent pour cause de maladie ou d'accident «(...) sauf si (...) les conséquences de la maladie ou de l'accident ou le caractère répétitif des absences constituent une cause juste et suffisante (...)»

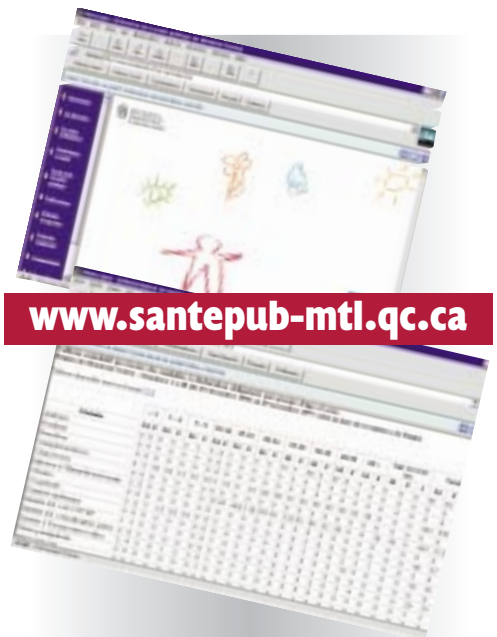
Dans les cas où il y aurait congédiement suite à la maladie ou suite à ses conséquences appréhendées (par exemple le risque de contagion aux clients), le travailleur doit contester son renvoi à un commissaire du travail, en vertu de l'article 123 de la Loi sur les normes du travail.

Il ne semble pas y avoir une telle protection lorsque l'employé est engagé depuis moins de trois mois.

Information:

Un travailleur ou un médecin qui désire avoir plus d'information sur le sujet ou discuter du cas précis d'un manipulateur d'aliments qui pourrait être indemnisable ou qui aurait besoin d'un recours quelconque peut communiquer avec:

- la direction de la CSST de Montréal: 873-3990
- la commission des normes du travail: 873-7061
- l'Unité de santé au travail et environnementale de la direction de la santé publique de Montréal-Centre: 858-7510
- l'Unité des maladies infectieuses de la Direction de la santé publique de Montréal-Centre: 932-3055
- les CLSC de l'île de Montréal qui ont un mandat de santé au travail (le territoire du CLSC contacté doit être celui sur lequel se situe la compagnie et non le territoire du lieu de résidence du travailleur):
 - CLSC des Faubourgs: 527-4057
 - CLSC Montréal-Nord: 858-2460
 - CLSC J. Octave Roussin: 640-5660
 - CLSC Côte-des-Neiges: 731-1386
 - CLSC du Lac St-Louis: 697-4110



www.santepub-mtl.qc.ca

Vous voulez être informé sur les statistiques concernant les maladies à déclaration obligatoire? Notre site Internet présente des mises à jour de ces données aux quatre semaines.

Bulletin de l'unité

Maladies infectieuses

Une publication de l'Unité Maladies infectieuses de la Direction de la santé publique de la Régie régionale de la santé et des services sociaux de Montréal-Centre 1616, boul. René-Lévesque Ouest, bureau 300 Montréal (Québec) H3H 1P8
Téléphone: (514) 932-3055
Télécopieur: (514) 932-1502
Courriel: blefebvr@santepub-mtl.qc.ca

Responsable de l'UMI:

Dr John Carsley

Rédactrice en chef:

Dr Monique Letellier

Édition:

Blaise Lefebvre

Collaboration à la rédaction:

Dr Denise Beauséjour
Dr Anne Bruneau
Mme Hélène Rodrigue
Dr Françoise Saintonge
Dr Michèle Tremblay
Dr Louise Valiquette

Infographie:

Linda Daneau

ISSN 1205-9943



Hôpital général de Montréal
mandataire

Depuis le 13 octobre 1998

l'Unité Maladies infectieuses

a une nouvelle adresse

**1301, rue Sherbrooke Est
Montréal (Québec) H2L 1M3**

Téléphone : (514) 528-2400

Télécopieur : (514) 528-2452

Télécopieur confidentiel pour déclaration de Mado : (514) 528-2461

**Notez que les renseignements donnés dans ce document
peuvent avoir changé depuis le moment de publication.**