

# SPÉCIAL TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE

Par : France Lapointe et Julie Fortin

## TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS .....	1
OBJECTIFS.....	2
INTRODUCTION .....	2
HISTORIQUE .....	3
DÉFINITION.....	3
SYMPTÔMES ET CONSÉQUENCES.....	3
INCUBATION .....	4
STATISTIQUES PROVINCIALES .....	4
CONSTATS RÉGIONAUX.....	6
LISTE DES CAUSES DÉJÀ IDENTIFIÉES .....	6
LA PRÉVENTION	
↳ L'hygiène.....	7
↳ L'achat des aliments ou produits .....	8
↳ La conservation et l'entreposage des aliments .....	9
↳ Le mode de préparation des aliments.....	11
↳ Les pratiques de cuisson.....	12
↳ Les eaux et la glace propres à la consommation.....	13
COMMENT SE LAVER LES MAINS ? .....	16
LOI .....	17
L'ENQUÊTE - POURQUOI ?.....	17
RESSOURCES.....	17
INDEX PAR SUJET .....	19
QUIZ .....	20

## AVANT-PROPOS

Il nous fait plaisir de vous partager notre **spécial toxi-infection alimentaire**.

Le premier objectif de ce travail est de recueillir et rassembler en un seul document, l'information la plus complète possible concernant la toxi-infection alimentaire et de rendre accessible un document de référence. Ce dernier permettra aux professionnels un accès à une documentation complète pour bien informer et outiller leur clientèle.

Ce document vous permettra de faire un tour d'horizon général concernant la toxi-infection alimentaire et sa prévention, et également de trouver de l'information touchant un thème particulier. Vous trouverez en page 19, un index de la liste des sujets abordés, afin de faciliter votre recherche.

Nous traiterons de diverses facettes débutant par les symptômes, la prévention et finalement nous vous proposerons un quiz pour valider vos connaissances.

Nous apprécierions beaucoup que vous preniez quelques minutes de votre précieux temps afin de nous faire connaître vos commentaires sur le présent Bulletin en complétant la feuille d'appréciation ci-jointe.

Bonne lecture!

Bonne consultation!

## LES OBJECTIFS

- ↻ Fournir aux professionnels qui réaliseront les interventions épidémiologiques, l'information nécessaire pour la recherche de source d'infection.
- ↻ Fournir aux professionnels un document de référence regroupant à la fois les sources d'infection et les mesures de prévention.
- ↻ Fournir aux professionnels ainsi qu'au public un document d'information.
- ↻ Fournir aux professionnels un outil permettant de faire de l'enseignement aux pairs ainsi qu'au public.

## INTRODUCTION

Les flambées de cas de maladies d'origine alimentaire constituent un problème mondial. Santé Canada retrace ces cas et publie les statistiques dans un rapport annuel intitulé « **Les maladies d'origine hydrique, alimentaire et zoonotique** ».

**On estime que le nombre d'incidents et de cas rapportés varie d'une année à l'autre et que, pour chaque cas rapporté, il y en a 350 qui ne le sont pas.**

Le nombre de personnes contractant une toxi-infection alimentaire par année se situe autour de 2,2 millions de canadiens. De ce nombre, 30 en mourront.

**L'OMS (Organisation mondiale de la santé) précise qu'il y a annuellement 1 personne sur 3 qui est atteinte d'une forme ou l'autre d'intoxication alimentaire.**

## HISTORIQUE

Les années 90 ont vu l'émergence de toxi-infections alimentaires comme étant un problème d'envergure pour la santé publique; dès lors, les toxi-infections alimentaires ont fait partie du paysage médiatique. Depuis la flambée surprise des cas d'*Escherichia coli* 0157 : H7 de 1993, attribuables à la viande insuffisamment cuite, plusieurs articles ont émergé sur le sujet.

La santé des consommateurs constitue un défi majeur pour l'industrie de l'alimentation.

## DÉFINITION

Une personne souffre d'une toxi-infection alimentaire (TIA) quand elle présente des symptômes après l'ingestion d'aliments ou d'eau contaminés par un micro-organisme nocif ou un agent pathogène.

On parle d'une **éclosion** lorsqu'au moins deux personnes sont impliquées et qu'elles présentent un lien épidémiologique entre le fait d'être malade et la consommation d'aliments ou d'eau, que l'agent causal soit identifié ou non.

### SYNONYMES

Il existe plusieurs appellations pour la toxi-infection alimentaire. Voici les plus courantes :

- Empoisonnement alimentaire
- Intoxication alimentaire
- Toxi-infection
- TIA (toxi-infection alimentaire)

## SYMPTÔMES ET CONSÉQUENCES

Les symptômes classiques de cette infection sont les nausées, vomissements, crampes abdominales, diarrhée, fièvre et maux de tête. D'autres symptômes s'ajoutent selon l'agent en cause (par exemple une vision double avec sécheresse de la gorge et du nez lors d'une infection au contact avec le *Clostridium botulinum*). Ils sont d'apparition soudaine. La période d'incubation varie selon le pathogène.

La plupart des toxi-infections sont bénignes et ne durent que quelques jours.

Des complications peuvent parfois survenir et causer des séquelles et même la mort. La littérature indique des conséquences allant jusqu'à la paralysie descendante, la septicémie, la méningo-encéphalite ou l'avortement spontané.

***Cependant, des conséquences peuvent être plus graves, surtout chez les personnes âgées, les enfants, les femmes enceintes, et les gens dont le système immunitaire est affaibli.***

# INCUBATION

La période d'incubation représente le temps qui s'écoule entre le moment où le microbe pénètre dans l'organisme et le moment où le client commence à présenter des symptômes.

La période d'incubation est différente selon l'agent en cause. Voici un tableau résumé pour les pathogènes les plus fréquemment impliqués.

AGENT PATHOGÈNE	PÉRIODE D'INCUBATION	ALIMENTS LES PLUS SOUVENT IMPLIQUÉS
<i>Staphylococcus aureus</i>	1 à 6 heures	Jambon et viandes tranchées/hachées Crème anglaise
<i>Clostridium botulinum</i>	12 à 72 heures	Défaut lors de la conservation
<i>Listeria monocytogenes</i>	3 à 70 jours	Lait cru, pâté de foie, mélange pour salade de chou
<i>Escherichia coli</i> entérotoxinogène	16 à 48 heures	Légumes crus, salade, fromage Viande hachée

# STATISTIQUES PROVINCIALES

Source : CQIASA (Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) ). Bilan annuel des toxi-infections alimentaires et plaintes requérant des prélèvements alimentaires, juin 2003.

Pour la période du 1<sup>er</sup> avril 2002 au 31 mars 2003, les principaux faits saillants sont :

↪ Les déclarations de toxi-infections alimentaires ont affecté **moins de 3 % des établissements alimentaires du Québec**. Parmi ceux-ci, 8,4 % ont été impliqués dans plus d'un épisode au cours de l'année. Parmi les établissements alimentaires du Québec impliqués dans un cas de TIA, 10,2 % ont connu plus de deux inspections avec prélèvements alimentaires avant de régulariser leur situation;

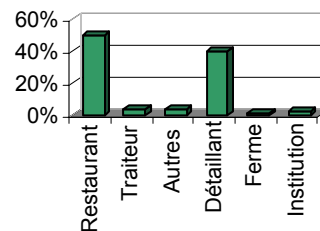
↪ **50 % des toxi-infections alimentaires sont survenues à domicile;**

↪ 33,1 % des TIA ont été confirmées par un diagnostic médical, un isolement de l'agent causal dans les aliments ou une enquête épidémiologique;

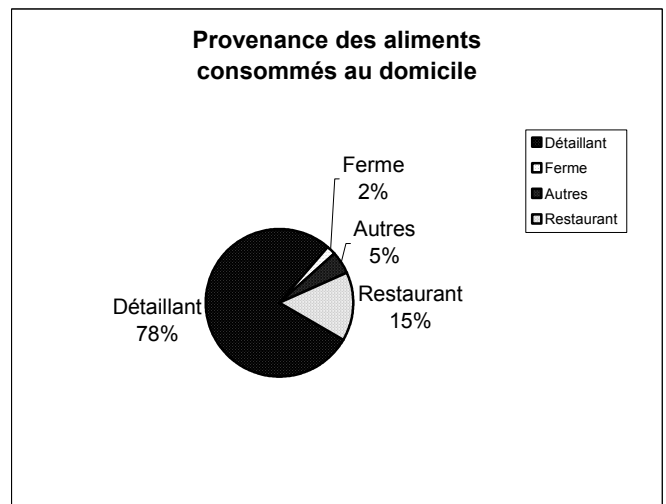
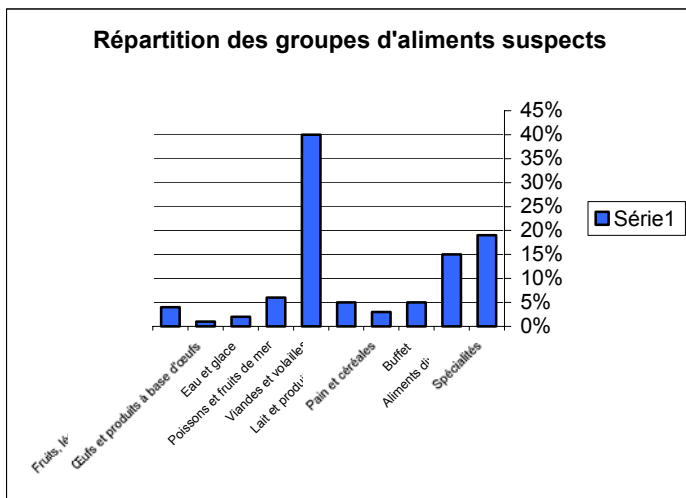
↪ 73 % des TIA ont une origine microbienne;

↪ 51 % des TIA ont été signalées par le médecin ou par le service d'Info-santé-CLSC.

**Provenance des aliments par catégorie d'établissements alimentaires impliqués dans des épisodes de TIA**

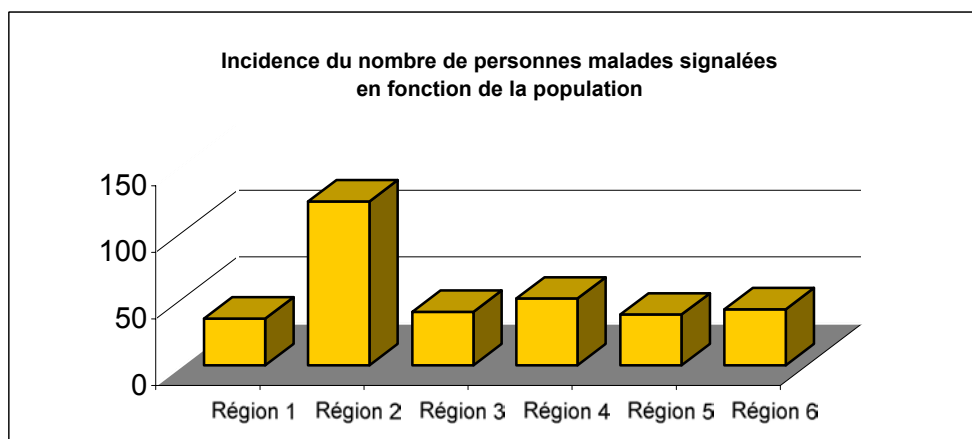


↑ Globalement, les aliments impliqués dans les déclarations de TIA proviennent principalement des restaurants (51 %).



↑ Comme par les années passées et comme le confirme la littérature scientifique, le groupe alimentaire des viandes et volailles est le plus souvent incriminé dans les TIA.

↑ 78 % des déclarations survenues au domicile concernent des aliments provenant de chez un détaillant. La majorité de ces aliments nécessitent une préparation et une manipulation de la part du consommateur. Les principales lacunes constatées au domicile touchent la cuisson inadéquate des aliments, la contamination croisée et le non-respect des températures d'entreposage ou de cuisson.



- Région 1 : Bas-St-Laurent, Gaspésie/Îles-de-la-Madeleine, Saguenay/Lac St-Jean et Côte-Nord.
- Région 2 : Québec et Chaudière-Appalaches
- Région 3 : Mauricie, Centre-du-Québec et Estrie
- Région 4 : Montréal, Laval, Lanaudière et Ville de Montréal
- Région 5 : Montérégie
- Région 6 : Laurentides, Outaouais et Abitibi-Témiscamingue

Selon les signalements reçus au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) pour l'ensemble de la province, l'incidence des personnes malades est plus élevée dans les régions de Québec et Chaudière-Appalaches.

Pour la période du 1<sup>er</sup> avril 2002 au 31 mars 2003, les principaux faits saillants sont :

- ↔ Les signalements de TIA ont été plus nombreux à la fin du printemps et à l'été;
- ↔ La région Québec-Chaudière-Appalaches (288) est la deuxième région après Montréal-Lanaudière-Laval (383), en ce qui concerne le nombre de déclarations;
- ↔ En Chaudière-Appalaches les déclarations sont faites dans plus de 80 % des cas par la Direction de santé publique, contrairement à 25 % dans la région de Montréal;
- ↔ En 2003-2004, la moyenne québécoise se situe à 54/100,000 habitants;
- ↔ Pour la même période, Québec et Chaudière-Appalaches se situe à 123/100,000 (c'est la région où l'incidence dépasse la moyenne).

## LISTE DES CAUSES DÉJÀ IDENTIFIÉES

### RELIÉES À L'HYGIÈNE

- ▶ Le manque d'hygiène personnelle.
- ▶ Hygiène des **main**s déficiente.
- ▶ Contact avec une personne infectée (ex. : plaie aux mains ou avant-bras).
- ▶ Préparation de nourriture par une personne ayant des symptômes de gastro-entérite ou de fièvre.
- ▶ Manipulation des déchets.

### RELIÉES À LA CUISINE

- ▶ Contact avec une surface de travail contaminée.
- ▶ Le nettoyage déficient de l'équipement et des ustensiles (torchons, éponge, etc.).

### RELIÉES À L'ACHAT, À LA CONSERVATION ET À L'ENTREPOSAGE DES ALIMENTS

- ▶ Manipulation d'**œufs crus** et de sa coquille.
- ▶ Refroidissement inadéquat des aliments.

### RELIÉES À LA PRÉPARATION, À LA CUISSON ET À LA CONSOMMATION DES ALIMENTS

- ▶ **Cuisson inadéquate** des aliments.
- ▶ Le mauvais **réchauffage** des aliments.
- ▶ La consommation de **restes d'aliments** mal conservés.
- ▶ **Délai** trop long entre la préparation et le service.
- ▶ La **température** inadéquate des aliments maintenus chauds.
- ▶ L'**eau** non traitée ou contaminée.
- ▶ Boire du **lait cru** (aucune pasteurisation ni homogénéisation).
- ▶ Consommation de fruits et légumes frais non lavés.
- ▶ L'utilisation d'**œufs** fêlés ou coulants.
- ▶ La consommation de **boîtes de conserve** bombées, abîmées ou qui giclent quand on les ouvre.
- ▶ Contact avec **volailles, bovins, porcs, rongeurs, moutons, oiseaux sauvages, chiens et chats** (ex. : nourrir, flatter, changer la litière, etc, sans lavage des mains au préalable).
- ▶ La **contamination croisée** (contact par l'entremise des mains ou d'ustensiles entre des aliments crus et des aliments cuits ou prêt à manger ou encore par les torchons ou lingettes, etc.).
- ▶ Les aliments hypoacides en conserve (les légumes, volailles, viandes, fruits de mer, ragoûts, soupes, sauces à spaghetti sont des aliments peu acides), en particulier ceux préparés à la maison sans respect des modes de **mise en conserve**.
- ▶ **Viande crue ou étuvée** de mammifères marins.
- ▶ Contact des aliments par des insectes ou des animaux.

Les toxi-infections alimentaires sont généralement la conséquence de négligences ou d'erreurs qui pourraient facilement être évitées. Chaque intermédiaire de la fièvre agro-alimentaire a sa part de responsabilité au niveau de la prévention. Voici les principes de base à respecter pour éviter des toxi-infections alimentaires. Ceux-ci sont regroupés selon les catégories suivantes :

- ↪ L'hygiène
- ↪ La conservation et l'entreposage des aliments
- ↪ Les pratiques de cuisson
- ↪ L'achat des aliments ou produits
- ↪ Le mode de préparation des aliments
- ↪ Les eaux et glace

## L'HYGIÈNE

▶ **Se laver les mains avant de commencer à travailler et chaque fois que cela est nécessaire.**

Rappelez-vous que les mains qui ont manipulé des viandes ou de la volaille crue, doivent être lavées avant de manipuler des aliments cuits ou prêts à manger. Les mains sont le principal véhicule qui contribue à la transmission des micro-organismes. Le lavage des mains s'impose après avoir toussé, éternué, être allé aux toilettes, après avoir touché à des déchets ou des animaux.

▶ **Ne pas fumer lors de la préparation, car les bactéries peuvent passer de la bouche aux doigts, par l'intermédiaire des cigarettes.**

- ▶ **Protéger les aliments** contre les éternuements, les poussières, les insectes et les animaux.
- ▶ Préparer les aliments en les **manipulant le moins possible**; ne laissez pas traîner inutilement les préparations sur le comptoir.
- ▶ **Utiliser un ustensile** plutôt que vos mains pour manipuler les aliments aussi souvent que cela est possible.
- ▶ Toute personne ayant une **blessure infectée** ou une maladie contagieuse ne doit pas préparer les aliments.
- ▶ Les **blessures non infectées** doivent être couvertes d'un pansement étanche et le port de gant est nécessaire lors de la préparation des repas.
- ▶ **En tout temps**, les manipulateurs d'aliments doivent prendre les mesures nécessaires pour éviter de contaminer les aliments. Ceux-ci doivent se laver les mains dès qu'ils éternuent ou se mouchent. Ils doivent s'abstenir de manipuler des aliments lorsqu'ils ont de la fièvre, des nausées ou des vomissements (un délai de 48 heures après l'arrêt des symptômes est recommandé avant de reprendre les activités normales de son travail).

### UNE CUISINE PROPRE = DES ALIMENTS SAINS!

- ▶ **Le lavage (utilisation d'un détergent) et la désinfection (utilisation d'un désinfectant) des accessoires et ustensiles de cuisine** sont particulièrement importants lorsqu'on manipule des aliments crus d'origine animale. La première étape vise à enlever les résidus d'aliments et les saletés alors que la seconde élimine les micro-organismes qui ont résisté à l'étape du lavage. Ainsi, dès qu'on a terminé la préparation de viandes et de volailles crues, de poissons, d'œufs et de fruits et légumes frais entiers, il faut immédiatement laver et désinfecter les planches à découper, les ustensiles et le comptoir de cuisine.
- ▶ **Le lave-vaisselle** est un moyen efficace de laver et de désinfecter. Si vous le faites manuellement, laver dans une eau chaude et propre à laquelle vous avez ajouté un détergent, rincer et tremper le matériel dans une solution désinfectante. Celle-ci peut se préparer de la façon suivante : diluez 5 ml d'eau de javel dans 1 litre d'eau. Rappelez-vous qu'il faut d'abord laver avant de désinfecter, car les désinfectants sont peu efficaces en présence de résidus d'aliments et de saletés. (N.B. : Des études ont démontré que le vinaigre, le jus de citron ou le bicarbonate de soude ne sont pas des désinfectants reconnus comme l'est l'eau de javel).

▶ **Les torchons, chiffons et éponges utilisés dans la cuisine sont souvent de véritables réservoirs de bactéries et des milieux propices à leur multiplication.**

- Ils représentent donc un excellent véhicule de transmission de ces micro-organismes indésirables. Il faut donc prendre soin de les laver et les rincer après chaque usage, les désinfecter quotidiennement et les changer fréquemment. N'hésitez pas à remplacer vos éponges régulièrement.
- ▶ **Le réfrigérateur** mérite un entretien particulier. Un réfrigérateur propre contribue à la salubrité des aliments. Laver immédiatement avec de l'eau savonneuse les débris d'aliments, les jus de viande, etc. Chaque semaine, inspectez son contenu et éliminer les aliments impropres à la consommation.

## L'ACHAT DES ALIMENTS OU PRODUITS

« Bonnes pratiques lors de l'achat...! »



- ↪ Achetez les aliments chez des marchands réputés en alimentation.
- ↪ Soyez vigilants lorsque vous achetez des aliments de vendeurs itinérants.

Veillez à ce que :

- ↪ Les grosses pièces de viande portent un sceau d'inspection;
- ↪ Les températures de conservation soient adéquates;
- ↪ Les emballages soient intacts;
- ↪ Les étiquettes de ces produits soient complètes.

- ↪ Entre autres, on doit y trouver le nom du produit, la liste des ingrédients, la quantité ainsi que le nom et l'adresse d'un responsable.

- ↪ **Assurez-vous que les températures de conservation des aliments sont adéquates**, que les aliments réfrigérés sont froids et que les produits surgelés sont bien demeurés congelés. Chaque équipement (réfrigérateur, congélateur et réchaud) doit être muni d'un thermomètre.

**Cherchez-le...et jetez-y un coup d'œil!**

**Aliment réfrigéré: 4 °C ou moins**  
**Aliment congelé: -18 °C.**  
**Aliment chaud: 60 °C ou plus**

**Et surtout souvenez-vous ...**

**ZONE DE DANGER  
ENTRE 4 °C ET 60 °C**

**Il est dangereux de laisser les aliments périssables dans la zone de danger, puisque les bactéries s'y multiplient très rapidement.**

- ↪ **Examinez minutieusement les aliments** et assurez-vous que l'emballage est intact. N'achetez pas de produits dont l'aspect est anormal (ex.: œuf fêlé ou coulant).
- ↪ **La date de l'emballage** ou la date « meilleur avant » accompagnée des conditions d'entreposage, est obligatoire pour les produits ayant une date limite de conservation de 90 jours ou moins. La durée de conservation est déterminée par le fabricant ou l'emballer.
- ↪ **Les boîtes de conserve** ne devraient pas être bosselées ni fissurées, ni être bombées aux extrémités, ce qui pourrait révéler une grave menace d'intoxication alimentaire.
- ↪ **En été, la voiture peut se transformer en incubateur à bactéries. Une fois l'épicerie terminée, regagnez le domicile sans tarder.** Si vous prévoyez un délai plus long, placez les aliments périssables dans une glacière avec de la glace ou des sacs réfrigérants.
- ↪ Terminez toutes vos courses par l'achat des viandes.
- ↪ Les aliments, tels que les viandes, aliments carnés et produits marins, qui sont vendus décongelés doivent porter la mention « **Produit décongelé** » sur leur emballage.
- ↪ **Tout aliment préemballé**, mis en vente libre-service, i.e. qui n'est pas servi par un préposé, doit porter une étiquette de façon à informer les consommateurs sur le nom et la nature du produit, la date d'emballage et la durée de conservation, la liste des ingrédients, la quantité, et le nom et adresse du fabricant ou de l'emballer. Certains fabricants ajoutent aussi des renseignements sur le pays d'origine, le mode de conservation, le numéro de lot du produit et la valeur nutritionnelle (ex.: produit allégé en gras ou en sucre ou bonne source de vitamine C). Tirez avantage de cette source d'information: vous éviterez ainsi de mauvaises surprises.

- ↳ **Ne servez pas de lait provenant directement de la ferme.**

## LAIT ET PRODUITS LAITIERS

Seul le traitement de pasteurisation permet de détruire les micro-organismes présents dans le lait cru. Il en est de même pour le fromage de lait cru fabriqué de façon artisanale.

- ↳ **Le fromage de lait cru** québécois qui se retrouve dans les super marchés est soumis à des normes de qualité avec une maturation de 60 jours. Malgré cette surveillance, il n'est pas recommandé aux femmes enceintes d'en consommer.

## POISSONS, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES

- ↳ **L'achat de poisson frais nécessite un œil observateur.** Recherchez les caractéristiques suivantes: peau brillante avec des reflets métalliques, pupille bombée, noire, transparente et brillante, chair des filets ferme et élastique, odeur douce et agréable (si en pressant légèrement du doigt le filet, la chair reprend sa forme, c'est que le poisson est frais).
- ↳ **Concernant les mollusques (mye, moule, clovisse, pétoncle, palourde, etc.),** on doit s'assurer que l'endroit où les mollusques ont été pêchés est identifié et reconnu comme étant non contaminé.

- ↳ **N'achetez que des mollusques vivants.** Si leurs coquilles sont entrouvertes, elles doivent se refermer lorsqu'on les frappe. Il est fortement recommandé de rejeter tous les mollusques dont les coquilles demeurent ouvertes, car ils sont probablement morts. De plus, les mollusques doivent dégager une fraîche odeur de mer. Délaisser tous ceux qui libèrent une odeur désagréable, telle que l'ammoniacque. Le coquillage doit renfermer un liquide clair, sauf la moule, qui en contient peu ou pas du tout, bien que sa chair soit humide.
- ↳ L'indice fraîcheur pour ce qui est des **crustacés tel le crabe des neiges, le homard et l'écrevisse**, sont toujours présentés vivants s'ils sont vendus crus et entiers. L'animal sain présentera des réactions ou des réflexes de l'œil, des antennes ou des pattes. Lorsqu'ils sont sur la glace, il faut rechercher un œil noir brillant, une chair ferme et une odeur faible ou nulle. Lorsque ces crustacés ne montrent aucun signe de vitalité, on doit éviter de les choisir, car ils sont probablement morts. Chez **les crevettes cuites**, il faut rechercher un aspect brillant, une odeur agréable ou légère, une texture non caoutchouteuse ainsi qu'une odeur uniforme et une chair non jaunie. La **langoustine** crue et entière ne doit présenter aucun signe de décoloration et avoir une chair de couleur uniforme.

---

## LA CONSERVATION ET L'ENTREPOSAGE DES ALIMENTS

La durée de conservation d'un aliment est la période pendant laquelle le fabricant ou l'emballleur garantit l'état de fraîcheur de son produit dans la mesure où les conditions minimales de conservation mentionnées sur l'étiquette sont respectées. Suivez bien les recommandations du fabricant relativement aux conditions d'entreposage.

### AU RÉFRIGÉRATEUR

- ↳ Maintenir les aliments périssables au frigo à 4°C ou moins, car à cette température, la multiplication des micro-organismes est ralentie.

- ↳ **Placez un thermomètre dans le réfrigérateur près de la porte et vérifiez la température régulièrement.**

- ↳ Ajustez le contrôle de température de votre appareil au besoin.
- ↳ Emballer les aliments dans des contenants étanches

afin d'empêcher que l'écoulement des liquides, tels que les jus de volaille ou de viande crue, contamine d'autres aliments.

- ↳ Éliminer les aliments présentant une odeur, une texture ou une couleur inhabituelle et dont l'aspect est douteux. Laver le réfrigérateur régulièrement.
- ↳ **Les aliments emballés sous vide** doivent être traités avec les mêmes précautions que les autres aliments périssables, car des bactéries dangereuses pour la santé peuvent se développer en l'absence d'oxygène (ex. : charcuterie).

## LA CONSERVATION ET L'ENTREPOSAGE DES ALIMENTS (Suite)

### AU RÉFRIGÉRATEUR

- ↳ **Les œufs doivent être déposés directement dans le frigo dans leur emballage original ou dans tout autre contenant fermé pour optimiser leur fraîcheur.** Les contenants fermés aident à réduire la perte d'humidité à l'intérieur des œufs, ce que ne permettent pas les espaces ouverts destinés à les recevoir dans plusieurs modèles de réfrigérateurs domestiques. De toute façon, l'intérieur de la porte n'est pas assez froid pour assurer une conservation adéquate. On suggère de placer dans la porte du frigo les **aliments acides** tels que jus, boissons gazeuses, condiments, vinaigrettes, etc.
- ↳ **Évitez de surcharger le réfrigérateur.** La circulation d'air froid peut être bloquée et provoquer une élévation des températures jusqu'à la zone de danger, qui s'étend entre 4°C et 60°C.
- ↳ **Au réfrigérateur, la viande hachée** se conserve pendant 2 jours à 4°C; ne remballer et ne congeler jamais après cette période.
- ↳ **Les huîtres, palourdes et moules** non écaillées sont vivantes. Il est donc recommandé de les conserver dans un contenant aéré.

---

### AU CONGÉLATEUR

- ↳ **Les aliments congelés doivent être maintenus à une température de -18 C ou moins.** À cette température, l'activité des enzymes et des micro-organismes responsables de la dégradation des aliments est arrêtée.
  - ↳ **Congelez les aliments lorsqu'ils sont encore bien frais,** car la congélation arrête la multiplication des bactéries déjà présentes.
  - ↳ Pour conserver une meilleure qualité organoleptique (goût, saveur, odeur, apparence), utilisez des sacs ou contenants conçus pour la congélation et assurez-vous d'éliminer tout contact avec l'air, car cela pourrait entraîner un dessèchement du produit.
- ↳ **Ne recongelez pas un aliment qui a été décongelé. La texture de l'aliment étant modifiée par la congélation, les micro-organismes s'y développeront plus facilement.**
- ↳ Au congélateur **la viande hachée** se conserve pendant 3 mois. Après ce temps, la qualité de la viande peut-être touchée mais non l'innocuité (qualité) de celle-ci.

---

### AU GARDE-MANGER

**Attention! Des petits intrus peuvent festoyer à votre insu dans votre garde-manger!**

- ↳ Entreposer les denrées sèches dans des contenants hermétiques pour les protéger de l'humidité.
  - ↳ Effectuez la rotation des aliments : premiers entrés, premiers utilisés.
  - ↳ Respectez la mention « **Garder réfrigéré après ouverture** » que l'on trouve sur certains aliments.
- ↳ Rangez les **conserves** commerciales dans un endroit frais et sec. Si des conserves ont gelé, examinez-les minutieusement : sous l'effet du froid, l'expansion du contenu peut exercer une pression sur les parois, endommager les joints et compromettre la qualité de l'aliment.
- ↳ **Jetez, sans y goûter, les conserves bombées qui fuient ou qui giclent à l'ouverture.**

## LA CONSERVATION ET L'ENTREPOSAGE DES ALIMENTS (Suite)

### AU GARDE-MANGER

→ **En tout temps, évitez la zone de danger située entre 4° et 60 °C.**

- Vérifiez au moment de l'utilisation, la date de péremption ou la mention « meilleur avant » des produits périssables. Il est préférable de consommer ces aliments avant la date indiquée. Après, ils peuvent être encore sains, mais on doit s'attendre à une diminution de leur qualité.
- **Lors de buffet** : gardez les aliments chauds, bien chauds, c'est-à-dire à 60 °C ou plus, en utilisant des réchauds et en plaçant des couvercles sur les plats. Gardez les aliments froids, bien froids, i.e. à 4° C ou moins, sur des lits de glace ou des contenants de glace.
- **Après un buffet** : jetez sans hésitation les aliments périssables qui ont séjourné environ deux heures à la température de la pièce. Les aliments même non périssables, qui ont été servis et qui ont pu être manipulés, doivent être éliminés.

- **Pour les boîtes à lunch** : placer un sac réfrigérant isotherme qui gardera les aliments froids pendant une période de 4 à 6 heures. Ajoutez à votre lunch une petite boîte de jus glacé. Pour garder les aliments chauds, utilisez une boîte isolante (thermos): avant l'usage, remplissez-la d'eau bouillante et laissez-la reposer durant 15 minutes. Ce contenant gardera les aliments au chaud pendant environ 5 heures.
- **Pour les pique-niques** : gardez vos repas bien au froid, dans une glacière propre et bien isolée. À défaut de glace, mettez-y des sacs réfrigérants isothermes ou des contenants de jus congelés. Le transfert des aliments du réfrigérateur à la glacière devrait se faire à la dernière minute, juste avant le départ. Placez la viande, au fond de la glacière, que vous installerez à l'ombre en gardant le couvercle bien fermé.

---

## LE MODE DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

Dans la zone de danger située entre 4 °C et 60 °C, les bactéries se développent rapidement et certaines produisent des toxines dangereuses. **Le nombre de bactéries peut doubler toutes les 15 minutes entre 35 °C et 45 °C.**

**Ne laissez pas séjourner inutilement les aliments à la température de la pièce.**

- Conservez les aliments périssables au réfrigérateur à 4 °C (40 °F) ou moins jusqu'au moment de la préparation.
- Laissez mariner les aliments au réfrigérateur.
- Travaillez toujours avec un **couteau et une planche propres**. Lavez-les chaque fois que vous changez d'aliment.
- Préparez **un seul aliment à la fois**, les autres étant conservés au froid.
- Respecter toujours **les températures de cuisson** prescrites et vérifiez-les avec un thermomètre fiable.

→ **Lavez tous les fruits et légumes à l'eau courante et brossez les gros fruits tels que les melons.**

- Rincez abondamment les fruits et les légumes **avant de les trancher et de les consommer**. Cette opération les débarrasse des restes d'insecticides et des saletés pouvant transporter des micro-organismes.
- Si vous retardez le service, **maintenez les aliments chauds au four** afin qu'ils puissent conserver une température interne de 60 °C ou plus jusqu'au moment de leur consommation.
- Ne **décongelez** jamais les aliments à la température de la pièce. Les surfaces extérieures de l'aliment qui décongèlent en premier sont exposées trop longtemps à des températures propices à la multiplication des bactéries.
- L'emballage sous vide de tout **produit marin fumé** (ex.: saumon fumé) doit être percé avant la décongélation. Cette précaution se justifie par la présence potentielle de la bactérie *Clostridium botulinum* et de *Listeria monocytogènes* qui peut se développer à 4 °C dans un environnement sans oxygène. Ces bactéries causent le botulisme et la listeria, deux maladies dont les conséquences peuvent être graves.

## Voici les 3 méthodes adéquates pour la décongélation :

- ↳ Au réfrigérateur à 4 °C ou moins : c'est la façon la plus sécuritaire.
- ↳ Décongélation au four à micro-ondes, suivie immédiatement de la cuisson.
- ↳ Décongélation au four conventionnel, jumelée à la cuisson.

## LES PRATIQUES DE CUISSON

La cuisson, en plus de faire ressortir les qualités gustatives des aliments, détruit les bactéries nuisibles présentes dans les aliments crus d'origine animale.

- ↳ Cuissez les aliments jusqu'à ce qu'ils aient atteint les températures internes recommandées. Pour vérifier, insérez un **thermomètre** jusqu'au milieu de la pièce de viande en évitant de toucher un os ou une couche de gras.
- ↳ **N'interrompez pas la cuisson**, car le réchauffement du produit en surface a pour effet d'augmenter rapidement le nombre de bactéries présentes dans l'aliment. Ainsi, l'apparence du produit présente des caractéristiques suffisantes de cuisson en surface, alors que l'intérieur peut ne pas être suffisamment cuit.

↳ **Soyez vigilants en tout temps avec les viandes hachées, piquées et attendries, puisque les bactéries qui sont présentes sur la surface des pièces de viande sont introduites à l'intérieur lors de la préparation.**

Seul le boucher peut vous informer si la viande a été piquée, il n'y a aucune information sur l'étiquette. Ainsi, afin de les détruire, vous devez poursuivre la cuisson jusqu'à l'obtention d'une température interne de 70 °C.

## « NE CONSOMMEZ JAMAIS DE LA VIANDE HACHÉE CRUE »

- ↳ **Cuisson au barbecue** : préchauffez le barbecue avant la cuisson et prenez soin de ne pas calciner la viande; l'extérieur pourrait être brûlé et l'intérieur pourrait ne pas être suffisamment cuit.
- ↳ **Cuisson au four à micro-ondes** : retournez ou remuez régulièrement l'aliment pour répartir uniformément la chaleur. Couvrez l'aliment pour conserver l'humidité à l'intérieur et attendez 2 minutes après la cuisson afin que la chaleur se répartisse uniformément. Utilisez des contenants pour micro-ondes, car certains plastiques ou pellicules d'emballage peuvent fondre à la chaleur et occasionner la migration de substances nuisibles dans les aliments.
- ↳ **Le refroidissement** des aliments potentiellement dangereux doit s'effectuer le plus rapidement possible pour atteindre 4 °C et moins. Pour ce faire, il s'agit de séparer les aliments en portions plus petites ou placer les aliments dans des contenants peu profonds et dès qu'ils ont atteint une température de 60 °C placez-les au réfrigérateur. Pour les gros contenants d'aliments tels les soupes, sauces et ragoûts, placez-les dans un bain d'eau glacée.
- ↳ **Le réchauffage** des aliments potentiellement dangereux qui ont déjà été cuits et refroidis doivent être réchauffés à une température de 63 °C pendant au moins 3 minutes ou 74 °C pendant au moins 15 secondes. Au **micro-ondes**, la température des aliments doit atteindre au moins 74 °C en tous points.
- ↳ Consommer les **œufs** bien cuits et utiliser des produits commerciaux à base d'œufs pasteurisés pour les préparations sans cuisson.
- ↳ Gardez la **viande, la volaille et le poisson crus**, ainsi que leur jus, loin des autres aliments. Lavez-vous les mains et lavez la planche à découper et le couteau à l'eau chaude savonneuse après avoir coupé la volaille ou de la viande crue, de même qu'avant d'utiliser ces ustensiles pour préparer d'autres aliments.
- ↳ Il faut une bonne cuisson pour tuer les bactéries dommageables. **Vous courez des risques en mangeant de la viande, de la volaille ou du poisson crus ou partiellement cuits.**
- ↳ **Les viandes hachées**, dont celle des hamburgers, les côtelettes de porc, les viandes attendries doivent être cuites jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de coloration rosée. **La volaille** doit être bien cuite et avoir perdu sa teinte rosée et se détacher facilement des os.

## LES PRATIQUES DE CUISSON

- Quant au **poisson frais**, il est cuit lorsque la chair se détache à la fourchette.
- **Sachez que les épices, les condiments, les marinades et les sauces fortes ne sont pas des agents de conservation et ne détruisent pas les bactéries.** Un mets assaisonné doit subir la même cuisson qu'un autre qui ne l'est pas.
- **La mise en conserve** nécessite un traitement de chaleur approprié selon l'aliment, afin de détruire les micro-organismes qui pourraient engendrer une toxoinfection alimentaire. Cependant, certaines bactéries possèdent des mécanismes de survie qui les rendent résistantes et leur permettent de se mettre au repos en attendant le moment propice pour se développer. La bactérie la plus redoutée lors de la

mise en conserve se nomme *Clostridium botulinum*. Elle peut causer le botulisme, une intoxication alimentaire aux conséquences très graves pouvant même entraîner la mort.

### ÉQUIVALENCE DES TEMPÉRATURES

-18 °C = 0 °F	45 °C = 113 °F	70 °C = 158 °F
4 °C = 39,2 °F	60 °C = 140 °F	74 °C = 165,2 °F
35 °C = 95 °F	63 °C = 147 °F	

## LES EAUX ET LA GLACE PROPRES À LA CONSOMMATION

L'une des causes des TIA est reliée à l'eau potable. Il est donc important de connaître la source d'approvisionnement en eau potable.

- ↻ L'eau de la municipalité
- ↻ L'eau des puits domestiques (puits de surface et puits artésien)
- ↻ L'eau de plein air (eau de source)
- ↻ L'eau commerciale (embouteillée)

### L'EAU DE LA MUNICIPALITÉ

Lorsque l'eau de la municipalité est impropre à la consommation, un avis d'ébullition est alors émis et diffusé par la municipalité ou par les exploitants d'un réseau privé de distribution. Un avis d'ébullition est une mise en garde de ne pas consommer une eau provenant d'un réseau de distribution qui comporte des risques importants pour la santé humaine. Il indique entre autres, les temps d'ébullition requis pour obtenir une eau sécuritaire.

La consommation d'eau contaminée peut entraîner des conséquences

importantes à tout point de vue. Les personnes contaminées risquent de subir des symptômes sévères, des problèmes permanents de santé ou même la mort. L'épisode de Walkerton en 2000 est un exemple des conséquences possibles sur la santé humaine, sur la vie sociale et économique d'un individu, de sa famille et de la collectivité.

#### **Que faire pour prévenir lorsqu'on sait qu'une eau est contaminée?**

- ▶ Cesser l'utilisation de l'eau et condamner les appareils de distribution d'eau et les machines à glace.

- ▶ Arrêter sur-le-champ l'utilisation de cette eau lors des opérations de préparation, de conservation des aliments, de nettoyage des surfaces venant en contact avec ceux-ci ainsi que pour le lavage des mains.
- ▶ Utiliser une autre source d'approvisionnement en eau dont la fiabilité est reconnue et la qualité surveillée.
- ▶ Utiliser le traitement de désinfection d'urgence suivant :

- ▶ **Faire bouillir vivement l'eau pendant une minute.**

## LES EAUX ET LA GLACE PROPRES À LA CONSOMMATION (Suite)

### L'EAU DES PUIITS DOMESTIQUES

(Puits de surface et puits artésien)

Pour nombre de résidants des régions rurales, les eaux souterraines constituent dans bien des cas, l'unique source d'approvisionnement en eau potable. Le propriétaire de puits doit apporter une attention particulière aux activités qui ont lieu à proximité du puits ainsi qu'à toute modification des caractéristiques de l'eau ou de son état de santé. Si un doute existe sur la qualité de l'eau, la prudence exige qu'une analyse soit effectuée.

La consommation d'une eau contaminée par des bactéries pathogènes peut provoquer des symptômes tels que diarrhée, crampes abdominales, nausées et vomissements. Souvent la présence de ces bactéries dans l'eau est reliée aux excréments d'animaux de ferme à proximité du puits. Un excès de nitrates peut entraîner des troubles d'oxygénation des cellules de l'organisme chez les jeunes bébés (méthémoglobinémie). Souvent la présence de nitrates dans l'eau est relié à un épandage inapproprié d'engrais ou de fumier à proximité du puits.

**Que faire pour prévenir lorsqu'on sait qu'une eau est contaminée?**

▶ **Procéder à la désinfection du puits une fois/année.**

- ▶ Vérifier l'étanchéité du puits car l'infiltration de l'eau de surface est souvent responsable de la contamination bactériologique de l'eau.
- ▶ Le puits doit être situé dans la partie haute du terrain, à au moins trente mètres des sources possibles de contamination (fumier, étable, installations septiques ou animaux de ferme).
- ▶ L'entretien des becs de robinets est recommandé en retirant périodiquement les matières collectées par le petit grillage.

▶ **Faire analyser l'eau du puits régulièrement.**

---

### L'EAU DE PLEIN AIR

(Eau de source)

À moins d'être traitées, les eaux de surface ne peuvent pas être considérées sans danger pour la consommation humaine.

**Même l'eau de source la plus propre en apparence peut être polluée.**

L'eau non traitée peut être contaminée par des bactéries, des virus et des protozoaires.

L'eau provenant d'une source naturelle et consommée par un groupe de personne est à risque. Aucune analyse, aucune surveillance de ces sources est assurée par le ministère de l'Environnement ou tout autre instance. De plus, les risques sont accrus pendant certaines périodes de l'année, par exemple à la fonte des neiges, lors de canicules et après une pluie

abondante.

**Que faire pour prévenir?**

- ▶ Évitez de consommer l'eau de plein air (ruisseaux, lacs, rivières, sources naturelles).

▶ **Si vous buvez ou utilisez de l'eau de plein air, toujours la faire bouillir 1 minute au préalable.**

- ▶ N'utilisez que de l'eau traitée ou bouillie pour boire, pour vous brosser les dents et pour laver les fruits et les légumes qui seront mangés crus.
- ▶ Soyez à l'affût en cas d'apparition de symptômes gastro-intestinaux.

## L'EAU COMMERCIALE

On considère comme eaux commerciales les eaux embouteillées et les eaux vendues au volume.

**Les eaux embouteillées**, qu'elles soient manufacturées au Québec ou importées, sont soumises à des normes particulières. Elles ne doivent contenir aucun contaminant ni substance dangereuse pour la santé du consommateur. Le ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) effectue régulièrement des vérifications et des analyses d'eau, et s'assure de la conformité des conditions d'embouteillage et de transport.

On trouve sur le marché les catégories suivantes : eau de source, eau minérale, eau traitée, eau traitée minéralisée et eau traitée déminéralisée.

**L'eau au volume** est une eau dont le mode de distribution entraîne le remplissage du contenu par le consommateur. Ce dernier est donc responsable de l'état de propreté des bouteilles qu'il utilise. Les

inspecteurs du Ministère effectuent une surveillance des lieux de distribution des eaux vendues au volume. Le consommateur doit veiller à ce que le produit ne soit pas contaminé lors des diverses manipulations et du transport.

La revente de cette eau est interdite, de même que l'alimentation des fontaines publiques à partir de bouteilles qui ne seraient pas remplies par un embouteilleur autorisé.

### **Que faire pour prévenir ?**

- ▶ Avoir en main un contenant propre pour le remplissage d'eau en volume;
- ▶ Lors de la manipulation de ces contenants, s'assurer de ne pas les contaminer;
- ▶ Placer les contenants en lieu sûr lors du transport et de l'entreposage pour éviter tout risque.

---

## L'ENTRETIEN DES FONTAINES D'EAU

**Un nettoyage complet devrait être effectué annuellement.** Il comprend l'examen de certaines composantes de la fontaine et la vérification de son bon fonctionnement, suivis d'un nettoyage rigoureux et d'une désinfection de toutes les surfaces qui peuvent être en contact avec l'eau. Le consommateur ou le locateur de la fontaine peut faire appel au service de l'industrie ou le faire lui-même, selon les instructions du vendeur de la fontaine.

**Un nettoyage routinier devrait être effectué tous les 2 mois**, de façon à maintenir un niveau raisonnable de propreté et de salubrité en permettant l'élimination des dépôts, des poussières et des micro-organismes inévitables au cours de l'utilisation.

---

## **LA GLACE**

La glace commerciale comprend la glace vendue en vrac destinée à un usage alimentaire ainsi que la glace emballée vendue en blocs, concassée ou en cubes.

Le fabricant de glace, de même que celui qui exploite une machine distributrice à glace mise à la disposition du public, sont responsables de la qualité de la glace, ainsi que de la qualité de l'eau qui sert à la fabriquer.

La quantité nette ainsi que le nom du fabricant doivent figurer sur l'emballage de la glace.

## COMMENT SE LAVER LES MAINS?

- Enlever montre et bijoux.
- Ouvrir le robinet et se mouiller les mains sous l'eau courante (tiède de préférence).
- S'enduire les mains de savon (savon liquide recommandé).
- Frotter vigoureusement les mains paume contre paume et ensuite, frictionner le dos de chaque mains et les poignets.
- Entrelacer les doigts et faire un mouvement d'avant à arrière afin de nettoyer les espaces entre les doigts.
- Frotter le bout des doigts et les ongles (utiliser une petite brosse au besoin).
- Rincer abondamment à l'eau courante.
- Bien assécher avec une serviette de papier.
- Utiliser la serviette pour fermer le robinet.

***Pour être efficace, un bon lavage de mains prend au moins 15 secondes.  
Par contre, la durée du frottage doit être prolongée à 45 secondes au moins,  
si la peau et les ongles sont visiblement souillés***

## LA LOI

L'assemblée nationale a adopté la loi sur la santé publique à la fin de l'année 2001.

Cette loi indique au point 82 du chapitre 8 que le médecin **est tenu légalement non seulement de déclarer** certaines maladies, infections et intoxications **mais également de signaler** les menaces à la santé.

La loi sur les déclarations obligatoires précise que la toxi-infection est à déclaration obligatoire par les médecins. Mais n'oublions pas aussi que les médecins et les professionnels sont tenus de signaler toutes situations de Toxi-infection s'il y a un doute de préjudice à la santé de la population.

L'article 92 mentionne que les ministères, les organismes gouvernementaux et les municipalités locales doivent **signaler au directeur de santé publique (DSP) concerné ou au directeur national de santé publique (DNSP)** les menaces à la santé de la population dont ils ont connaissance ou les situations qui leur donnent des motifs sérieux de croire que la santé de la population est menacée.

## L'ENQUÊTE - POURQUOI ?

### Pourquoi une enquête lors de signalement de toxi-infections?

- ↻ Identifier toute éclosion de nature régionale ou supra-régionale.
- ↻ Préciser les sources possibles d'infection.
- ↻ Identifier les cas ou contacts nécessitant un suivi particulier.
- ↻ Donner les conseils requis aux personnes impliquées afin d'éviter un nouvel épisode et la transmission à d'autres personnes.
- ↻ Appliquer les mesures appropriées :
  - ↳ donner les recommandations requises à l'établissement concerné;
  - ↳ faire cesser la vente et la distribution de certains aliments ou certains lots d'aliments mis en conserve;
  - ↳ assurer la destruction de certains aliments.

## RÔLES ET RESPONSABILITÉS DU MAPAQ

Un partenaire important dans les TIA est le MAPAQ. Sa collaboration à plusieurs niveaux est très appréciée.

Voici une liste de ses rôles et responsabilités :

- ↳ Application des lois visées, de leurs règlements et des ordonnances d'application;
- ↳ Enquêtes au niveau des établissements alimentaires ou commerciaux ainsi qu'au domicile privé;
- ↳ Inspection des locaux et des équipements;
- ↳ Prélèvements d'échantillons d'aliments et d'écouvillonnage;
- ↳ Analyse des prélèvements;
- ↳ Vérification de la salubrité des aliments à tous les paliers depuis la production jusqu'à la consommation;
- ↳ Évaluation de la charge de risque des établissements;
- ↳ Émission des constats d'infraction;
- ↳ Application de mesures correctives;
- ↳ Recommandations quant aux manipulations;
- ↳ Saisie, élimination d'aliments;
- ↳ Fermeture d'établissement;
- ↳ Rappel d'aliments et communiqué de presse;
- ↳ Poursuite;
- ↳ Élargissement des campagnes de sensibilisation;
- ↳ Cours de formation aux manipulateurs d'aliments;
- ↳ Programme d'inspection;
- ↳ Actions visant l'intégration des registres de traçabilité dans les établissements alimentaires du Québec;
- ↳ Etc.

## LES RESSOURCES

- ↻ Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale. Tél. : 1 800 463 5023  
Centre de documentation pour leurs nombreuses brochures dont « *Alimentaction* » <http://www.agr.gouv.qc.ca/>
- ↻ CQIASA (Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale). Bilan annuel des toxi-infections alimentaires et plaintes requérant des prélèvements alimentaires, juin 2003.

**Documents déjà remis lors des rencontres de formation du Comité aux enquêtes :**

1. Votre guide du consommateur.  
*Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale.*
2. Manipulation et conservation de la viande de gibier.  
*Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale.*
3. Les puits domestiques et votre santé.  
*Agence de développement de réseaux locaux de services de santé et de services sociaux de l'Estrie.*
4. La manipulation sécuritaire de la nourriture.  
*Ministère de la Santé de l'Ontario*
5. Hygiène et salubrité dans la manipulation des aliments.  
*Gouvernement du Québec, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.*
6. Gastro-entérite, Ce qu'il faut faire?  
*Agence de développement de réseaux locaux de services de santé et de services sociaux de Chaudière-Appalaches.*
7. Brochure « Alimentation - Les crustacés ».  
*Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale.*
8. Brochure « Alimentation - Les mollusques ».  
*Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale.*
9. Mesures de prévention.  
*Agence de développement de réseaux locaux de services de santé et de services sociaux de Chaudière-Appalaches.*
10. Comment se laver les mains adéquatement? Quand doit-on se laver les mains?  
*Agence de développement de réseaux locaux de services de santé et de services sociaux de Chaudière-Appalaches.*
11. L'entretien des fontaines d'eau et désinfection d'un puits.  
*Agence de développement de réseaux locaux de services de santé et de services sociaux de Chaudière-Appalaches.*
12. Le choix des couches, leur manipulation et leur changement.  
*Agence de développement de réseaux locaux de services de santé et de services sociaux de Chaudière-Appalaches.*

	PAGES
<b>A</b> Accessoires et ustensiles	7, 11
Achat des aliments	8
Aliment cru	12
Aliment hypoacide	6
<b>B</b> Barbecue	12
Boîte à lunch	11
Buffet	11
<b>C</b> Clostridium botulinum	3, 4, 11, 13
Congélateur/congélation	10
Conservation des aliments	8, 9, 11
Conserve (boîtes, mise en...)	8, 10
Contact avec animaux	6
Contamination croisée	6
Crustacés	9
Cuisine	6, 7
Cuisson	6, 11, 12, 13
<b>D</b> Décongélation	11, 12
Délai	6
<b>E</b> Eau	13, 14, 15
Emballage	9, 10
Emballage sous vide	9, 11
Étiquette	8, 11, 12
<b>F</b> Fruits et légumes	6, 11

	PAGES
<b>G</b> Garde-manger	10
Glace	15
<b>H</b> Hygiène	6, 7, 12, 16
<b>L</b> Lait et fromage	6, 9
<b>M</b> Manipulation	7
Micro-ondes	12
Mollusques	9
<b>O</b> Oeufs	6, 10, 11, 12
<b>P</b> Pique-nique	11
Poisson	9, 12, 13
<b>R</b> Réchauffage	12
Réfrigérateur	7, 9, 10, 11, 12
Refroidissement	12
<b>T</b> Torchons	7
<b>V</b> Viande	6, 8, 10, 11, 12
Voiture	8
Volaille	6, 12
<b>Z</b> Zone de danger	8, 11

# QUIZ

1. **Qui sont les personnes les plus à risque de contracter une toxi-infection ?**

- Adolescent    Adulte    Femme enceinte    Personne âgée

2. Les épices et les sauces fortes sont des éléments à risque de TIA.  Vrai    Faux

3. La viande hachée n'a pas besoin d'être bien cuite pour la consommer.  Vrai    Faux

4. La décongélation de la viande dans l'eau très froide pendant toute une nuit est une méthode de décongélation sûre.  Vrai    Faux

5. Les légumes de mon jardin ne sont pas à risque de TIA si je n'ai pas mélangé de fumier d'animaux à la terre.  Vrai    Faux

6. Les chiffons, torchons, guenilles et éponges ne peuvent « transporter » des micro-organismes indésirables s'ils sont bien rincés après usage.  Vrai    Faux

7. Comme consommateur, j'ai un rôle de premier plan dans le maintien de la qualité des produits alimentaires que j'achète, ainsi que dans la sécurité alimentaire de ceux qui les consomment.  Vrai    Faux

8. De par la loi sur la santé publique, seul le médecin doit déclarer et signaler les maladies à déclaration obligatoire telle qu'une toxi-infection alimentaire.  Vrai    Faux

## RÉPONSES AU QUIZ

1. Femme enceinte et personne âgée 2. F   3. F   4. F   5. F   6. F   7. F   8. V

Agence  
de développement  
de réseaux locaux  
de services de santé  
et de services sociaux

Québec 

RESPONSABLE DU BULLETIN : Brigitte Fournier  
MISE EN PAGE : Lise Poulin  
RÉDACTION : Julie Fortin et France Lapointe  
DÉPÔT LÉGAL : 2<sup>e</sup> trimestre 2004  
Bibliothèque nationale du Canada  
Bibliothèque nationale du Québec

## PUBLICATION

Direction de santé publique  
253 B route 108, Beauceville Qc G5X 2Z3  
22, avenue Côté Montmagny Qc G5V 1Z9

# FEUILLE D'APPRÉCIATION

## CONTACT SPÉCIAL « TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE »

Nous apprécierions beaucoup d'avoir vos commentaires sur ce type de présentation.

	Pas du tout	Un peu	Moyennement	Beaucoup
1. Est-ce que ce document vous sera utile?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Le format de cette présentation vous est-il pratique?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. La distribution de ce document vous satisfait-elle?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Y a-t-il d'autres sujets que vous aimeriez voir traité par un document similaire?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**COMMENTAIRES :**

---



---



---



---



---

VOTRE FONCTION : \_\_\_\_\_

ÉTABLISSEMENT :  CLSC     CHSLD     Autre, précisez : \_\_\_\_\_

**S.V.P. RETOURNER CE QUESTIONNAIRE PAR TÉLÉCOPIEUR :**  
**Attn : Madame Brigitte Fournier**  
**Direction de santé publique Chaudière-Appalaches**  
**Télécopieur : (418) 774-4677**

**MERCI!**