

**Bibliothèque
et Archives
nationales**

Québec



Le présent fichier est une publication en ligne reçue en dépôt légal, convertie en format PDF et archivée par Bibliothèque et Archives nationales du Québec. L'information contenue dans le fichier peut donc être périmée et certains liens externes peuvent être inactifs.

Version visionnée sur le site Internet d'origine le 14 juillet 2008.

Section du dépôt légal



- [L'OEUF... PASTEURISÉ EST-CE MIEUX?](#)
 - [MÉTHODOLOGIE](#)
 - [RÉSULTATS](#)
 - [CONCLUSION](#)
 - [RECOMMANDATIONS POUR LA PRÉVENTION DE LA SALMONELLOSE À *SALMONELLA ENTERITIDIS* ASSOCIÉE À LA CONSOMMATION D'OEUFS](#)

L'oeuf... pasteurisé est-ce mieux?

Depuis quelques années, il a été clairement démontré que la bactérie *Salmonella enteritidis* peut infecter non seulement la coquille de l'oeuf, mais aussi l'intérieur par transmission verticale au niveau des ovaires et de l'oviducte de la poule. On estime qu'actuellement jusqu'à 1 oeuf sur 10 000 serait contaminé à l'intérieur de la coquille et qu'un mélange de 500 oeufs représenterait un risque de 1 sur 20, puisqu'un seul oeuf peut contaminer tout le mélange.

La consommation d'oeufs crus ou insuffisamment cuits représente un risque d'infection à *Salmonella enteritidis*. Parmi les préparations à risque, on rencontre les oeufs au miroir, les oeufs brouillés, les laits de poule, les mayonnaises maison, les meringues, les blancs-mangers, certaines sauces, etc. La cuisson complète et la pasteurisation des oeufs détruisent complètement la bactérie et éliminent ainsi les risques pour la santé.

En mai 1996, au Centre hospitalier de Rouyn-Noranda, en Abitibi, une éclosion de salmonellose à *S. enteritidis* a été rapportée : 150 bénéficiaires et membres du personnel ont été infectés. Deux décès sont survenus chez les bénéficiaires. Des oeufs «poolés» (ou mélangés) ont été incriminés comme source potentielle de cette éclosion.

La Direction de la santé publique de la Montérégie a voulu vérifier les habitudes de manipulation des oeufs dans les cuisines des établissements de soins de son territoire afin de prévenir la survenue d'un épisode semblable. Les connaissances des manipulateurs d'aliments et des responsables de ces cuisines étaient également vérifiées.

MÉTHODOLOGIE

La Direction de santé publique a confié à quatre stagiaires de 4^e année de médecine de l'Université de Sherbrooke la réalisation d'une étude descriptive transversale à l'aide d'un questionnaire téléphonique auprès des dix centres hospitaliers (CH) et des 54 centres d'hébergement et de soins de longue durée (CHSLD) de la Montérégie.

Les manipulateurs d'aliments et les responsables des services alimentaires ont été questionnés. Le questionnaire comprenait 49 questions dont 8 visaient les personnes interviewées et leurs établissements, treize portaient sur les habitudes de manipulation des oeufs et 28 sur les connaissances particulières des manipulateurs d'aliments et des responsables des services alimentaires des établissements.

RÉSULTATS

Parmi les 64 établissements de soins contactés, 58 ont répondu au questionnaire, dont les 10 CH et 48 des 54 CHSLD. Dans ces établissements, plusieurs font des préparations d'oeufs crus ou insuffisamment cuits.

Tableau 1

| Préparations | CH (N = 10) | CHSLD (N = 48) |
|---------------------|------------------------|---------------------------|
| Oeufs au miroir | 50% | 90% |
| Oeufs brouillés | 100% | 92% |
| Laits de poule | 50% | 69% |

Les oeufs pasteurisés sont utilisés seulement par un peu plus de 41 % des établissements, et ce, davantage dans les CH et les grands CHSLD que dans les petits CHSLD. Six établissements sur dix utilisent uniquement des oeufs en coquille.

Tableau 2

| Type d'oeufs utilisés | CH (N =10) | CHSLD (N = 48) |
|-------------------------|---------------|-------------------|
| Coquille seulement | 10% | 69% |
| Pasteurisés et coquille | 90% | 31% |

En ce qui a trait aux connaissances des manipulateurs d'aliments et des responsables des cuisines sur la manipulation sécuritaire des oeufs, la plupart (50/58) connaissent l'existence de microbes associés à l'utilisation des oeufs. La plupart savent également que des recommandations existent sur les précautions à prendre lorsque les oeufs sont manipulés.

Parmi les précautions les plus fréquemment citées, les répondants ont nommé :

- la réfrigération des oeufs : 32/58 (55 %)
- la consommation immédiate après la cuisson : 8/58 (14 %)
- l'achat d'oeufs de catégorie A : 7/39 (18 %)

Peu (4/58) ont nommé l'utilisation d'oeufs pasteurisés dans les préparations à risque comme mesure sécuritaire et pourtant plus de 70 % des répondants connaissent l'existence de ces oeufs pasteurisés. Cette dernière situation peut s'expliquer soit par le fait que les gens connaissent ces recommandations, mais ne parviennent pas à les nommer, soit par un manque d'information face à cette recommandation spécifique.

CONCLUSION

Malgré ses limites, cette étude a permis à la Direction de la santé publique de constater que les recommandations sur la manipulation sécuritaire des oeufs sont plus ou moins connues. De plus, la recommandation d'utiliser des oeufs pasteurisés pour les préparations à risque n'est pas appliquée uniformément.

Afin d'éviter en Montérégie une éclosion de salmonellose semblable à celle survenue en Abitibi, une campagne visant la promotion des oeufs pasteurisés pour les préparations à risque dans les établissements devrait être envisagée. Il serait alors important de mettre l'emphase sur le fait que ce type de produit est très sécuritaire, moins dispendieux, qu'il diminue la main d'oeuvre, qu'il est rapide d'utilisation et qu'il minimise les pertes.

Tiré et adapté de l'étude sur les habitudes de manipulation sécuritaire des oeufs dans les établissements de la Montérégie, par Annie Beaudoin, Stéphanie Collard, Roxanne Rivet et Chantal Vallée, Faculté de médecine, Université de Sherbrooke. Mars 1997.

La Direction de la santé publique de la Montérégie tient à remercier tous les établissements qui ont accepté de participer à cette étude qui nous a permis de dresser un portrait intéressant sur les habitudes de manipulation des oeufs dans les établissements de notre région.

Recommandations pour la prévention de la salmonellose à *Salmonella enteritidis* associée à la consommation d'oeufs*

- La consommation d'oeufs crus ou insuffisamment cuits devrait être évitée, particulièrement pour les personnes immunocompromises ou sévèrement débilitées.
- Dans les centres hospitaliers, les centres d'hébergement pour personnes âgées et les établissements de restauration, les oeufs pasteurisés devraient remplacer les oeufs en coquille dans les préparations nécessitant des oeufs « poolés » (par exemple, les omelettes, les oeufs brouillés et les laits de poule) ou dans les plats à base d'oeufs crus ou insuffisamment cuits (par exemple, les mayonnaises maison, les sauces hollandaises, les meringues).
- Les oeufs devraient être cuits à 63o C et plus, pendant plus de 15 secondes (jusqu'à ce que le blanc soit complètement cuit et que le jaune commence à épaissir) et devraient être mangés immédiatement après la cuisson.
- Les mains, les ustensiles et les surfaces de travail devraient être lavés avec de l'eau et du savon après un contact avec des oeufs crus.
- Les oeufs devraient être réfrigérés à 5o C et moins, en tout temps.
- Des programmes nationaux d'assurance de qualité des poulaillers devraient être adoptés par les industries.

*Adapté de : CDC. Outbreaks of Salmonella Serotype Enteritidis Infection Associated with Consumption of Raw Shell Eggs, United States 1994-1995. MMWR, 1996 ; 45(34) :737-742.