

ALIMENTACTION

AR
14599
.T755
1996
QAG

LES TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES ET LEURS CONSÉQUENCES

ARCHIVES DU MAPA
NE PEUT PAS ÊTRE EMPRUNTÉ

Les intoxications alimentaires comportent de sérieux désagréments pour les personnes qui en sont victimes et elles entraînent annuellement des coûts sociaux importants : quelque 100 millions de dollars au Québec et près de 500 millions au Canada.

Les consommateurs et les consommatrices sont très exigeants en matière de qualité des aliments. Bien qu'ils aient eux-mêmes une part de responsabilité à cet égard, ils s'attendent à ce que les fabricants, les distributeurs et les détaillants fassent preuve de la plus grande rigueur dans toutes les étapes de la chaîne alimentaire. Une seule erreur risque donc d'être coûteuse...

Voici comment le public consommateur, d'une part, et les responsables d'établissements, d'autre part, peuvent contribuer à éviter les toxi-infections alimentaires.

QU'EST-CE QU'UNE TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE ?

Une toxi-infection alimentaire est un empoisonnement consécutif à l'ingestion d'aliments contaminés par :

- des micro-organismes pathogènes (bactéries, virus, etc.) qui agiront dans l'intestin; on parlera alors d'une infection alimentaire;
- des toxines d'origine bactérienne ou chimique qui se trouvent déjà dans l'aliment; on est alors en présence d'une intoxication alimentaire.

Les toxi-infections alimentaires sont la cause de douleurs abdominales, diarrhées, crampes, nausées, vomissements, fièvres et maux de tête chez les personnes qui en sont atteintes.

La plupart des toxi-infections sont bénignes et ne durent que quelques jours. Cependant, elles peuvent quelquefois avoir des conséquences graves, surtout si la victime est une personne âgée, un enfant, une femme enceinte ou une personne dont le système immunitaire est affaibli ou déficient.



QUI EST RESPONSABLE ?

Les toxi-infections alimentaires sont généralement la conséquence de négligences ou d'une ou de plusieurs erreurs qui auraient pu être facilement évitées par certaines bonnes pratiques.

Dans le cas de toxi-infections causées par des micro-organismes, les facteurs responsables, dans les proportions suivantes, sont :

- 63 % Refroidissement inadéquat des aliments
- 29 % Délai trop long entre la préparation et le service
- 27 % Température inadéquate des aliments maintenus chauds
- 26 % Personne ayant une infection ou manque d'hygiène personnelle
- 25 % Aliments réchauffés de façon inadéquate
- 9 % Mauvais nettoyage de l'équipement et des ustensiles
- 7 % Consommation de restes mal conservés ou mal réchauffés
- 6 % Contamination croisée
- 5 % Cuisson ou traitement de chaleur inadéquats
- 2 % Utilisation d'aliments crus contaminés
- 1 % Approvisionnement douteux

Les produits chimiques ou les poisons qui ont causé la toxi-infection alimentaire peuvent provenir :

- **de contenants et d'ustensiles toxiques;**
- **d'additifs chimiques, dont la présence est intentionnelle ou accidentelle.**

La plupart des épisodes de toxi-infection alimentaire sont attribuables à une accumulation de facteurs. C'est la raison pour laquelle le total des fréquences présentées au tableau précédent est supérieur à 100 %.

QUOI FAIRE POUR LES ÉVITER ?

Chaque personne qui manipule des aliments est responsable de la prévention des toxi-infections alimentaires. On favorise l'atteinte de l'objectif de la sécurité alimentaire lorsqu'on établit un minimum de contrôle pour s'assurer de la maîtrise des **points critiques**.

DANS LE SECTEUR INSTITUTIONNEL

POINTS CRITIQUES

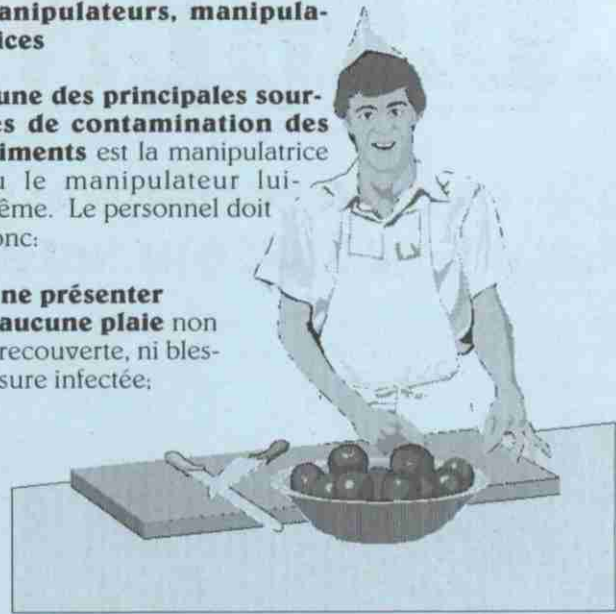
Locaux, matériel, équipement

- **S'assurer que l'établissement** alimentaire est construit et aménagé de façon à permettre l'application de toutes les règles d'hygiène.
- **S'assurer que l'équipement**, les ustensiles et les surfaces en contact avec les aliments sont faits de matériaux non toxiques et faciles à nettoyer.
- **Disposer d'eau chaude** (60 °C et plus) et froide en quantité suffisante.
- **Ranger les aliments** sur des supports; ces derniers doivent être au moins à 10 cm du sol afin de permettre un nettoyage efficace du plancher.
- **Éliminer fréquemment** et adéquatement les déchets, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur.
- **Établir un programme** de contrôle et d'extermination des insectes et des rongeurs.
- **Implanter des horaires** de nettoyage et de désinfection, et les respecter.

Manipulateurs, manipulatrices

L'une des principales sources de contamination des aliments est la manipulatrice ou le manipulateur lui-même. Le personnel doit donc:

- **ne présenter aucune plaie** non recouverte, ni blessure infectée;



- **ne pas être atteint d'une maladie** contagieuse, qui pourrait être transmise par les aliments;
- **porter des vêtements propres**, utilisés exclusivement pour son travail;
- **porter une résille propre** recouvrant entièrement la chevelure. Saviez-vous que l'on perd en moyenne 100 cheveux par jour ?
- **ne pas porter de vernis à ongles**, de montre, de bague, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux. Ces objets abritent des bactéries. D'une part, ils peuvent se détacher et tomber dans les préparations et, d'autre part, leur présence complique le lavage des mains;
- **se laver et désinfecter les mains** et les avant-bras immédiatement après avoir été en contact avec un produit alimentaire contaminé ou chaque fois qu'il y a un risque de contamination des produits, par exemple après être allé aux toilettes ou avoir manipulé des déchets;
- **utiliser du savon liquide** ou en poudre, puis se sécher les mains à l'aide de serviettes de papier jetables;
- **ne pas fumer, ni manger** dans les locaux où l'on manipule des aliments;
- **former et sensibiliser le personnel** en hygiène et en salubrité et ce, de façon continue.

Réception et qualité des aliments

La qualité des aliments est très importante. Il faut donc :

- **s'assurer que les sources d'approvisionnement choisies sont approuvées** et qu'elles respectent les lois et règlements auxquels elles sont assujetties;

• **vérifier, au moment de la réception** des produits alimentaires dans l'établissement :

- que les produits réfrigérés sont froids;
- que les produits surgelés sont bien demeurés congelés;
- que les emballages et les boîtes de conserve sont intacts.

• **tenir des registres**, cela facilitera les contrôles;

• **refuser les marchandises douteuses;**

• **ne pas utiliser d'oeufs fêlés et coulants**, car ils peuvent être contaminés par des bactéries, ce qui constitue un risque important pour la santé;

• **laver les légumes et les fruits** avant de les utiliser;

• **examiner les boîtes de conserve** et ne pas utiliser celles qui sont bombées ou rouillées, ou celles dont le contenu a une odeur anormale, fait des bulles ou gicle quand on ouvre la boîte. Il n'est pas recommandé de servir des conserves maison à cause des risques de botulisme.

LA RÈGLE D'OR... DANS LE DOUTE, JETEZ !

Reposage des aliments

- **Les aires d'entreposage** doivent être suffisamment grandes et bien éclairées.
- **On doit respecter les températures** de conservation indiquées ci-après pour les aliments sensibles à la chaleur.
- **On doit installer des thermomètres** fiables de façon à vérifier la température régulièrement.
- **Les produits crus doivent être entreposés** séparément des produits cuits.
- **On doit vérifier l'intégrité des emballages** et effectuer une bonne rotation des stocks (premiers entrés, premiers utilisés). Pour ce faire, la tenue de registres est très utile.

PRÉPARATION DES ALIMENTS

Les températures de conservation

Le respect des températures recommandées est sans doute l'un des facteurs clés pour éviter les toxi-infections alimentaires :

- aliments congelés - 18 °C et moins
- aliments réfrigérés 4 °C ou moins
- aliments chauds 60 °C ou plus

... LA TEMPÉRATURE, VOYEZ-Y !"

Il est important de ne jamais conserver un aliment potentiellement dangereux plus de 2 heures à la température de la pièce. Rappelez-vous que la zone critique se situe entre 4 °C et 60 °C.

La température de cuisson est aussi très importante, principalement pour les viandes et la volaille. Il faut vérifier si la cuisson est suffisante en mesurant la température interne à l'aide d'un thermomètre enfoncé jusqu'au milieu. Éviter que ce dernier soit en contact avec un os ou piqué dans le gras, car la lecture sera faussée.

Réchauffer à une température interne de 74 °C les aliments qui ont déjà été cuits et refroidis.



TEMPÉRATURES DE CUISSON RECOMMANDÉES

Boeuf : à point bien cuit	70 °C - 160 °F, 77 °C - 170 °F
Veau :	77 °C - 170 °F
Agneau : à point bien cuit	77 °C - 170 °F, 82 °C - 180 °F
Porc : rosé bien cuit	70 °C - 160 °F, 77 °C - 170 °F
Sanglier :	77 °C - 170 °F
Volaille	
poulet :	82 °C \ 85 °C - 180 °F \ 185 °F
dinde :	82 °C \ 85 °C - 180 °F \ 185 °F
désossée :	77 °C \ 80 °C - 170 °F \ 175 °F
farce : (seule ou dans l'animal)	74 °C - 165 °F
chevreuil :	71 °C \ 77 °C - 160 °F \ 170 °F
lièvre :	82 °C \ 85 °C - 180 °F \ 185 °F
canard et oie :	82 °C \ 85 °C - 180 °F \ 185 °F

BIBLIOTHÈQUE

Ministère de l'Agriculture, des
Pêcheries et de l'Alimentation
200, chemin Ste-Foy, 1er étage
Québec (Québec), Canada
G1R 4X6

Comment décongeler les 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.

Protection des aliments

- **Les aliments doivent être protégés** de toute source de contamination.
- **Les produits de nettoyage**, les désinfectants et tous les autres produits toxiques doivent être entreposés dans un endroit distinct de celui où sont conservés les aliments.
- **Il faut organiser les opérations** de façon à ce que le produit ne revienne pas en arrière, ni ne croise une opération antérieure de préparation.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

La propreté des appareils et des accessoires que vous utilisez a un impact direct sur la qualité des aliments. Voyez donc à n'utiliser que des accessoires propres et à les nettoyer après usage. Cela est tout particulièrement important lorsque l'on manipule de la viande ou de la volaille crue : il faut alors nettoyer et désinfecter la surface de

À LA MAISON

À l'échelle domestique, les mêmes règles s'appliquent. La disposition adéquate des lieux et des instruments, la propreté des ustensiles et des installations, le respect des principes d'hygiène par les personnes qui achètent, préparent et servent de la nourriture, la manipulation soignée des aliments et le respect des températures recommandées, voilà autant d'éléments garants de la salubrité alimentaire.

- **Éviter les toxi-infections alimentaires, ce n'est pas compliqué. Il suffit de maîtriser trois facteurs essentiels :**
 - **Garder les aliments à la bonne température.**
 - **Adopter des règles d'hygiène strictes pour les manipulateurs et manipulatrices.**
 - **Nettoyer et désinfecter correctement et régulièrement les instruments et les surfaces de travail.**

Ces règles de base sont un gage de sécurité.



Gouvernement du Québec
Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation
**Direction générale de la qualité des
aliments et de la santé animale**

96-0171

travail et les accessoires utilisés avant de s'en servir de nouveau, afin de ne pas contaminer les aliments que l'on manipulera ensuite. Pour y arriver, il suffit de suivre ces étapes :

1. Prélavage

- Retirer les restes de nourriture.

2. Lavage

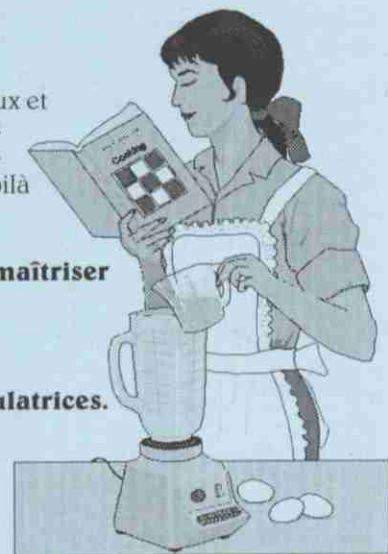
- Utiliser une eau propre, maintenue à une température d'au moins 43 °C et y ajouter un détergent approprié.
- Changer l'eau dès qu'elle devient sale.
- S'il est nécessaire de recurer, utiliser un tampon en nylon car ceux en métal se désagrègent, ce qui présente un risque pour la santé.

3. Rinçage

- Rincer avec de l'eau propre, maintenue à une température d'au moins 43 °C.

4. Désinfection

- Utiliser un désinfectant approuvé pour usage alimentaire, par exemple de l'eau de javel (5 ml par litre d'eau). Suivre les instructions figurant sur l'étiquette.
- À moins d'indications contraires, rincer après avoir appliqué le désinfectant.
- Laisser sécher à l'air libre, car l'utilisation de linges à vaisselle peut contaminer l'objet de nouveau.



Pour obtenir de plus amples informations :

composez le 1-800-463-5023
ou adressez-vous au bureau de la **Direction régionale de la qualité des aliments et de la santé animale** le plus près de chez vous (voir pages bleues du bottin téléphonique sous la rubrique « **Gouvernement du Québec : Agriculture, Pêcheries et Alimentation** »)

Bibliothèque Cécile - Rouleau



QMC A 538 812