

Pour libération immédiate – le 1^{er} juin 2004

« Évitez le pire sur le grill » Conseils des Inspecteurs de la Santé

La maladie du hamburger est le nom populaire pour une intoxication alimentaire causée par *E. coli* – cette bactérie sordide qui a semé tant de peur après la tragédie de l'eau contaminée de Walkerton. « *Mais nous n'avons pas à vivre dans la peur* » affirme Brad Colpitts de l'Institut canadien des inspecteurs en santé publique. « *Prévenir une toxi-infection alimentaire due au *E. coli* est relativement facile. Il suffit d'avoir les connaissances nécessaires lorsque vous cuisinez tant à l'intérieur qu'à l'extérieur (barbecue).* »

La vérotoxine *E. coli* (ou VTEC) est une souche très virulente qui peut rendre malade, allant jusqu'à l'insuffisance rénale et pouvant même entraîner la mort. Dans bien des cas, les personnes malades auraient consommé du bœuf haché. Pour cette raison, on la surnomme la « maladie du hamburger » ou « syndrome du BBQ. » Cependant, le bœuf haché n'est seulement qu'une source de VTEC. On pourrait également tomber malade en consommant d'autres viandes insuffisamment cuites ou en buvant du lait non pasteurisé et de l'eau non chlorée.

La plupart des personnes infectées au VTEC penseront avoir une mauvaise grippe alors que d'autres encore connaîtront des symptômes plus graves et même susceptibles de mettre leur vie en danger. De deux à dix jours après avoir consommé des aliments contaminés au VTEC, les personnes peuvent être saisies de crampes abdominales, vomissements et fièvre. Dans les cas extrêmes, les gens pourraient développer une diarrhée aqueuse ou sanglante. La majorité des personnes se rétablit au bout de sept à dix jours suivant l'apparition de la maladie. « *Une manipulation et une cuisson adéquates peuvent réduire considérablement les risques de contracter du *E. coli*, salmonelle ou d'autres pathogènes* » soutient Colpitts. « *En plus, nous pouvons protéger notre santé et celle de notre famille en appliquant les règles de base suivantes* » :

Tenir chaud les aliments chauds et froid les aliments froids : - Réfrigérer ou congeler la viande après l'achat – Décongeler la viande au réfrigérateur et non à la température de la pièce – Consommer les aliments cuits pendant qu'ils sont encore chauds – Réfrigérer les restes sans délai.

Préparation soigneuse : - Toujours se laver les mains avec du savon avant et après la manipulation de viandes crues – Éviter la contamination croisée en utilisant des assiettes propres pour les viandes cuites – Entreposer la nourriture prête à manger de façon à éviter tous contacts avec les aliments crus ou le jus provenant des viandes.

Cuisson à fond : Vous devez cuire complètement les hamburgers et autres viandes. Utilisez un thermomètre afin d'assurer une température interne de 71°C (160° F) ou plus. Si vous ne possédez pas de thermomètre, assurez-vous que la viande est « bien cuite » de couleur brune sans écoulement rosé. La température interne de la volaille doit atteindre 82° C (180° F) et la volaille doit être bouillie avant d'être mise sur le grill. Il ne doit pas avoir de viande rosée près de l'os.

Nettoyage : Lavez la vaisselle, les planches à découper et les comptoirs avec de l'eau chaude savonneuse et désinfectez avec une solution d'eau et de javel après la préparation des aliments. Une cuillère à thé de javel dans 4 litres d'eau suffit pour assainir.

Pour tous renseignements concernant les médias, communiquez avec :

Brad Colpitts, président – Comité sur la sécurité alimentaire (Sec. Ontario de L'ICISP/CIPHI)

Téléphone : (705) 457-1391

Pour plus d'information sur le sujet visitez le site Internet de Santé Canada au :

http://www.hc-sc.gc.ca/francais/vsv/aliments/viande_hachee.html

-30-

