



## 2.3 – Agents pathogènes d'origine alimentaire



1

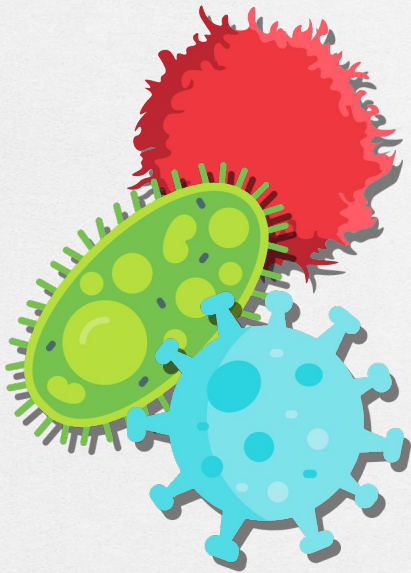
## Discussion



## **Que sont les microorganismes?**

Discutez-en ensemble, puis regardez la définition et les exemples de la prochaine diapositive!

# Microorganismes



Les **microorganismes** sont des êtres vivants minuscules, trop petits pour être vus à l'œil nu.

Ce peut être des bactéries, des virus et des parasites.

Certains microorganismes peuvent nous rendre malades, tandis que d'autres aident notre corps à bien fonctionner.

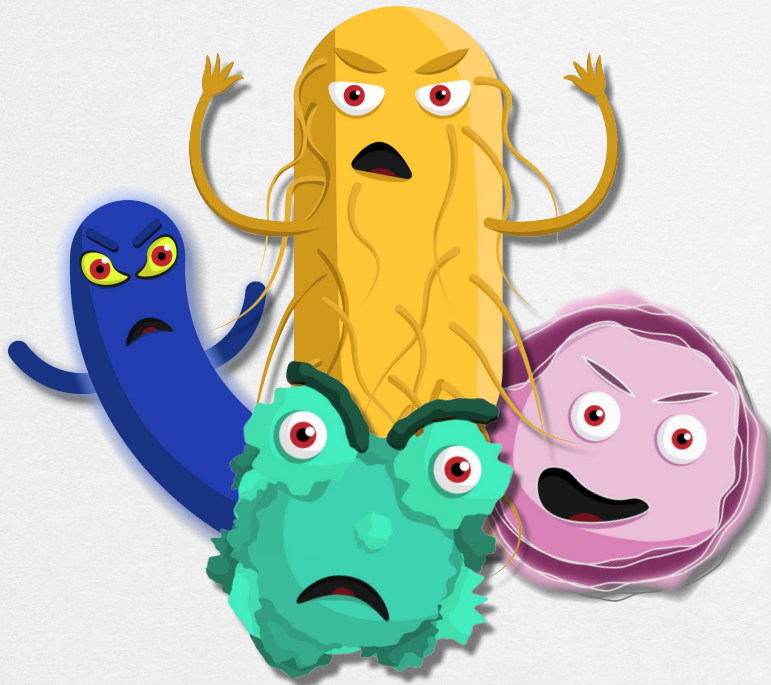


A stylized illustration of a kitchen. On the left, there are green upper and lower cabinets with orange handles. A white countertop holds a small potted plant and a blue jar. To the right is a yellow stove with a grey range hood above it. A white pot sits on the stove. The wall behind the stove is white with a grey grid pattern. A window in the background shows a bright yellow sun in a blue sky over green hills. A large white semi-circle is overlaid on the left side of the image, containing the number 2 and the text.

**2**

**Agents  
pathogènes  
d'origine  
alimentaire**

# Agents pathogènes



Les **agents pathogènes** sont de minuscules organismes qui peuvent causer des maladies. Ce peut être des bactéries, des virus, des parasites ou d'autres types de microorganismes.

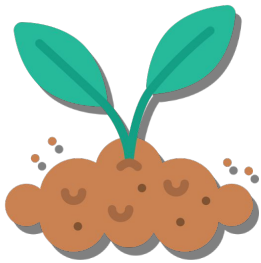
Si nous entrons en contact avec des agents pathogènes, ils peuvent pénétrer dans notre corps et nous rendre malades.

# Maladie d'origine alimentaire

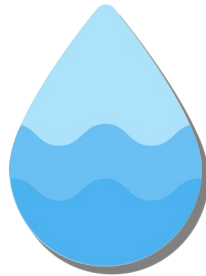


Une **maladie d'origine alimentaire** est une maladie que l'on attrape en mangeant des aliments qui ont été contaminés par des agents pathogènes (des microorganismes nuisibles ou leurs toxines). C'est aussi ce qu'on appelle une intoxication alimentaire.

# Où les microorganismes existent-ils?



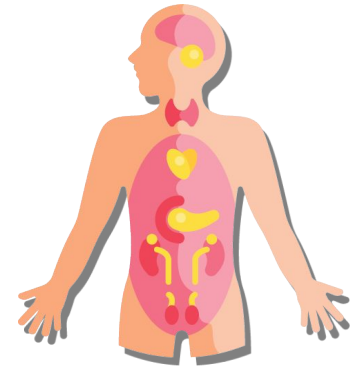
**Sol**



**Eau**



**Air**



**Corps**

Les microorganismes sont présents dans notre quotidien. Nous ne pouvons peut-être pas les voir, mais ils sont là!

# Contamination croisée



La **contamination croisée** se produit quand des microorganismes nuisibles passent d'une surface ou d'un aliment à un autre.

Par exemple, il peut y avoir une contamination croisée si l'on utilise une planche à découper pour couper de la viande crue, puis que l'on coupe des légumes ou d'autres d'autres aliments prêts-à-manger sur cette même planche sans l'avoir nettoyée avant.



A stylized illustration of a kitchen. On the left, there are light green upper and lower cabinets. A wooden shelf holds a blue jar and a yellow bottle. A window in the center shows a bright yellow sun, blue sky, and green hills. To the right, a yellow stove with a grey range hood is set against a white tiled wall. A white pot sits on the stove. Below the stove is a yellow oven with a blue cloth hanging from its handle. The floor is brown, and a red rug is partially visible at the bottom.

**3**

**Les quatre étapes  
de la salubrité des  
aliments**



Nous pouvons tous être des superhéros en suivant les quatre étapes de la salubrité des aliments pour prévenir les maladies d'origine alimentaire!

Pour accomplir ta mission, respecte les quatre étapes de la salubrité des aliments chaque fois que tu es près de la nourriture.



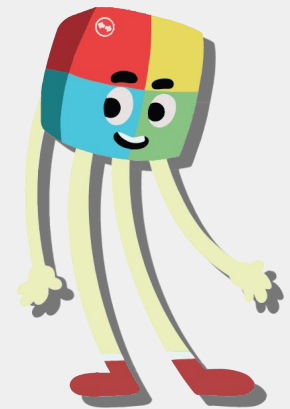
# NETTOYER

Frotte et frotte encore!  
Nettoyer et désinfecter les surfaces empêche les agents pathogènes de passer à d'autres aliments ou surfaces.



# SÉPARER

Chacun son espace, s'il vous plaît! Séparer les aliments (p. ex. utiliser des planches à découper différentes) prévient la contamination croisée, car les aliments ne touchent pas la même surface.



# CUIRE

Chaud devant! Il faut cuire les aliments jusqu'à une température interne sécuritaire pour tuer les agents pathogènes. La seule façon d'en être certain est d'utiliser un thermomètre numérique pour aliments.



# REFROIDIR

Garde les aliments au frais! Les températures froides (4 °C ou plus fraîches) empêchent les agents pathogènes de se développer.



A stylized illustration of a kitchen. On the left, there are light green upper and lower cabinets with orange handles. A wooden shelf holds a blue jar and a yellow bottle. In the center, a window shows a bright yellow sun, blue sky, and green hills. A pink pot with a plant sits on a yellow countertop. On the right, a yellow stove with a grey range hood has a white pot on top. A blue cloth hangs from the oven door. The floor is brown with a red rug in the foreground.

4

**Bactéries, virus et  
parasites**

# Agents pathogènes d'origine alimentaire courants

*Salmonella* [bactérie]

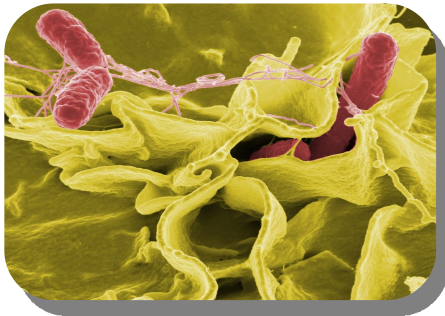


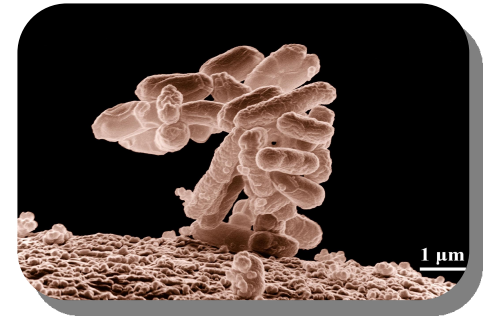
Photo fournie par le National Institute of Allergy and Infectious Disease (NIAID)

*Listeria* [bactérie]



Photo fournie par le CDC/Dr. Balasubramanian Swaminathan; Peggy Hayes

*E. coli* [bactérie]



*Cyclospora* [parasite]

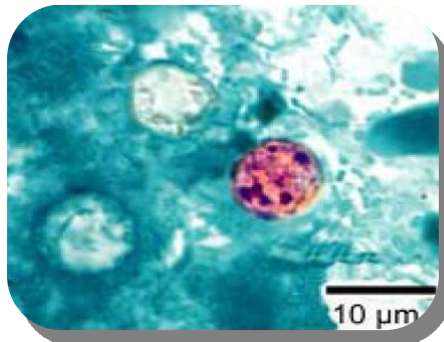
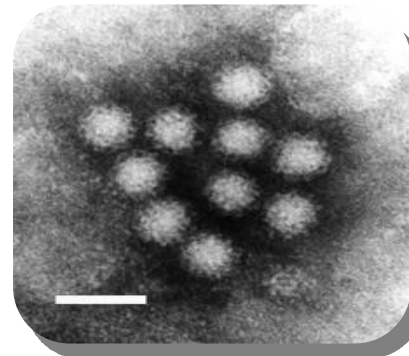


Photo fournie par le CDC/DPDx – Melanie Moser

Norovirus [virus]



# Salmonella

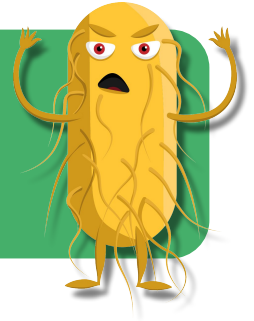


Photo reproduite avec l'aimable autorisation du National Institute of Allergy and Infectious Diseases (NIAID)

Ces bactéries vivent dans les intestins des animaux et des humains. Certains types de salmonelle peuvent causer des maladies graves.

Voici quelques aliments qui peuvent contenir de la salmonelle :

- La volaille, le porc et le bœuf haché crus ou pas assez cuits;



- Les œufs et les produits à base d'œufs crus ou pas assez cuits;



- Les fruits et légumes crus.





# Signes et symptômes

Diarrhée

Fièvre et frissons

Maux d'estomac

Vomissements

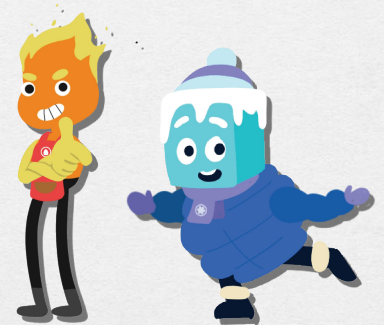
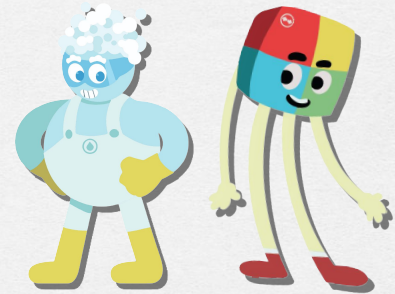


# Comment puis-je me protéger?

Lave-toi les mains souvent et correctement.

Suis les quatre étapes de la salubrité des aliments.

Cuis les aliments jusqu'à leur température interne sécuritaire recommandée.



# Listeria

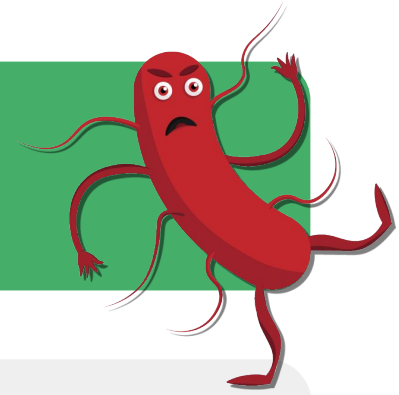





Photo fournie par le CDC/Dr Balasubr Swaminathan;  
Peggy Hayes

Ces bactéries vivent dans le sol, les plantes et l'eau non traitée.

Voici quelques aliments qui peuvent contenir la bactérie listeria :

- Poisson fumé réfrigéré; 
- Viandes prêtes à manger, comme le pâté, les charcuteries et les saucisses à hot-dog; 
- Produits frais, comme des salades emballées et du cantaloup. 

# Signes et symptômes

Diarrhée

Fièvre et frissons

Douleurs musculaires

Nausée

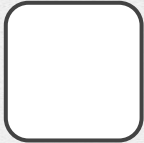




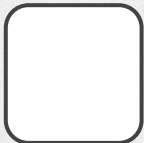
# Comment puis-je me protéger?



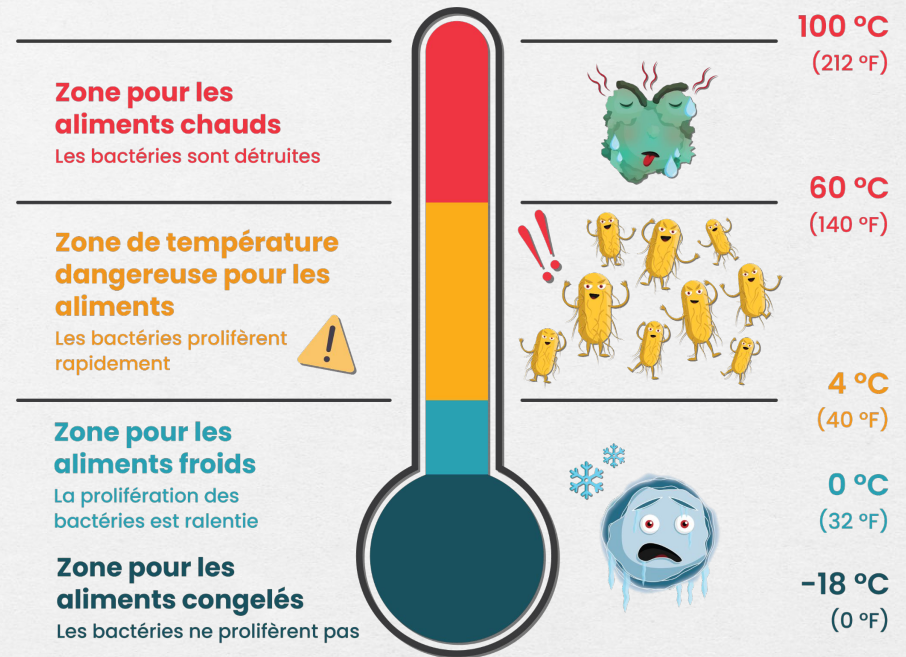
Lave-toi les mains souvent et correctement.



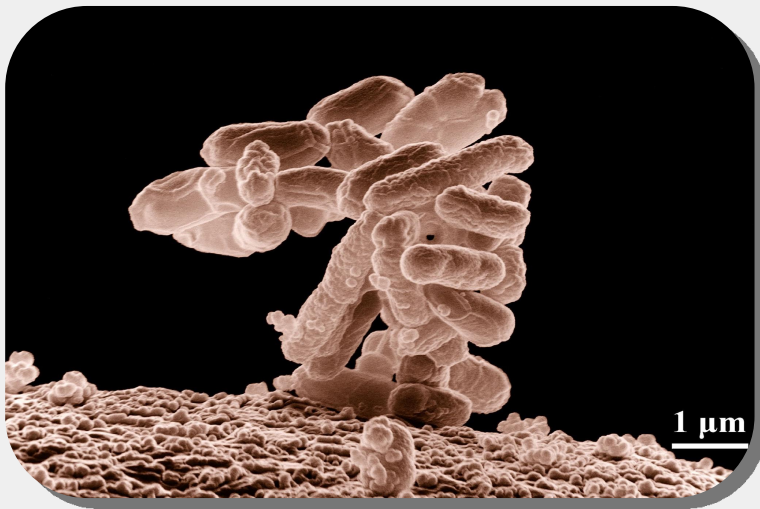
Suis les quatre étapes de la salubrité des aliments, surtout pour l'entreposage sécuritaire des aliments.



Garde les aliments hors de la zone de température dangereuse pour les aliments.






# *E. coli*



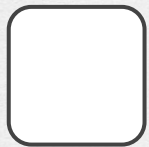
Ces bactéries vivent naturellement dans les intestins des bovins, des volailles et d'autres animaux. Les gens peuvent eux aussi être porteurs de ces bactéries dans leurs intestins.

Voici quelques aliments qui peuvent contenir la bactérie *E. coli*:

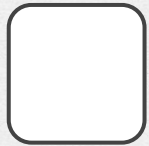
- Bœuf pas assez cuit; 
- Fruits et légumes crus contaminés; 
- Eau non traitée et jus et lait non pasteurisés (non stérilisés). 



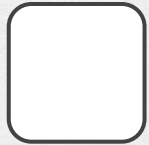
# Signes et symptômes



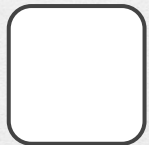
Diarrhée liquide



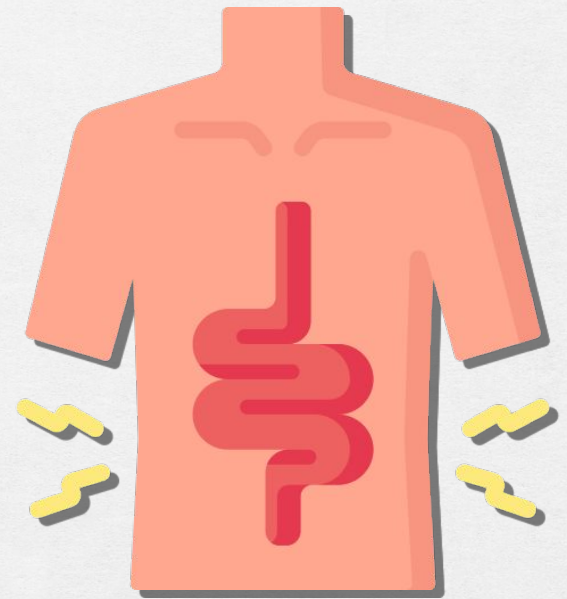
Maux d'estomac



Vomissements



Diarrhée sanglante et peut-être  
des problèmes rénaux (cas graves)



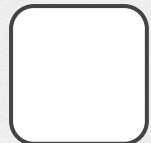
# Comment puis-je me protéger?



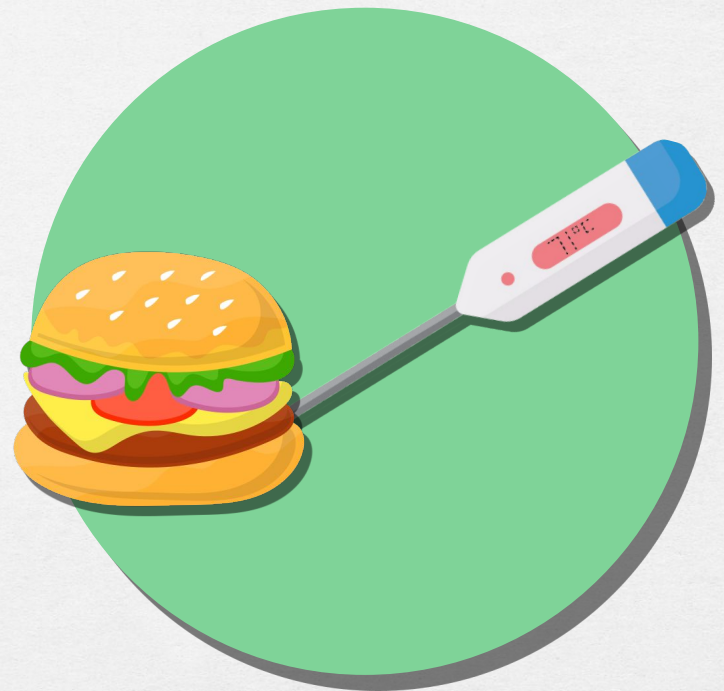
Lave-toi les mains souvent et correctement.



Suis les quatre étapes de la salubrité des aliments.



Cuis la viande hachée jusqu'à sa température interne sécuritaire recommandée.



# Cyclospora

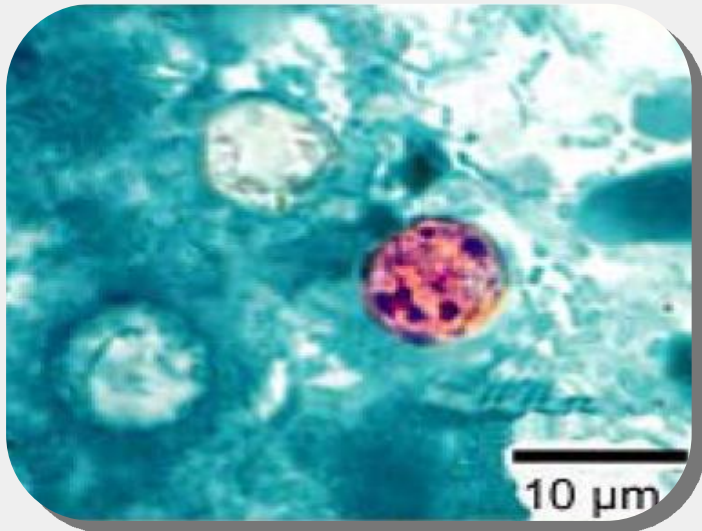
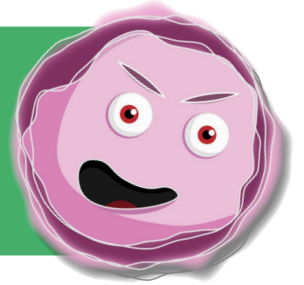


Photo fournie par le CDC/DPDx – Melanie Moser

Ces parasites microscopiques se propagent lorsque les gens ingèrent de la nourriture ou de l'eau contaminée par les excréments d'une personne infectée.

Voici quelques aliments qui peuvent contenir le parasite Cyclospora :

- Basilic et coriandre; 
- Framboises et mûres; 
- Certaines variétés de laitue; 
- Pois mange-tout. 

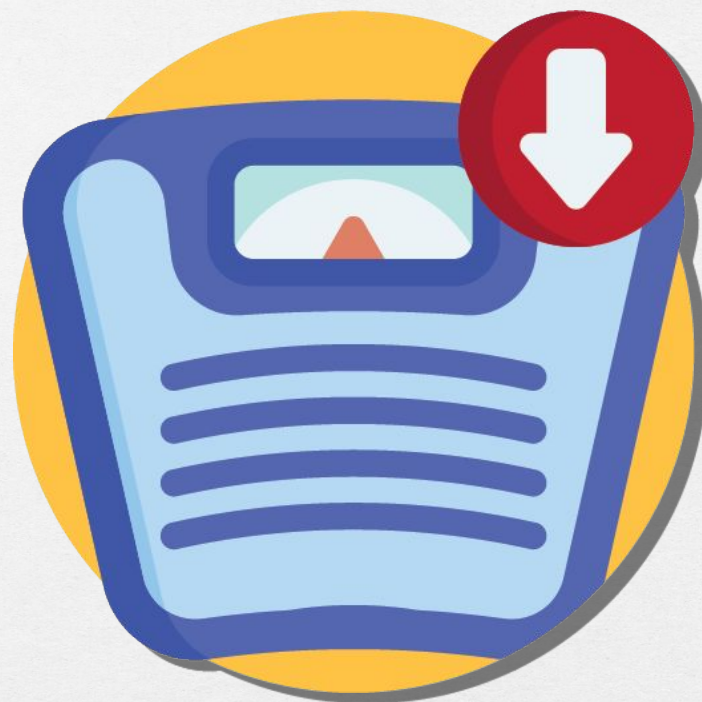
# Signes et symptômes

Diarrhée liquide

Perte d'appétit

Fatigue

Perte de poids



# Comment puis-je me protéger?



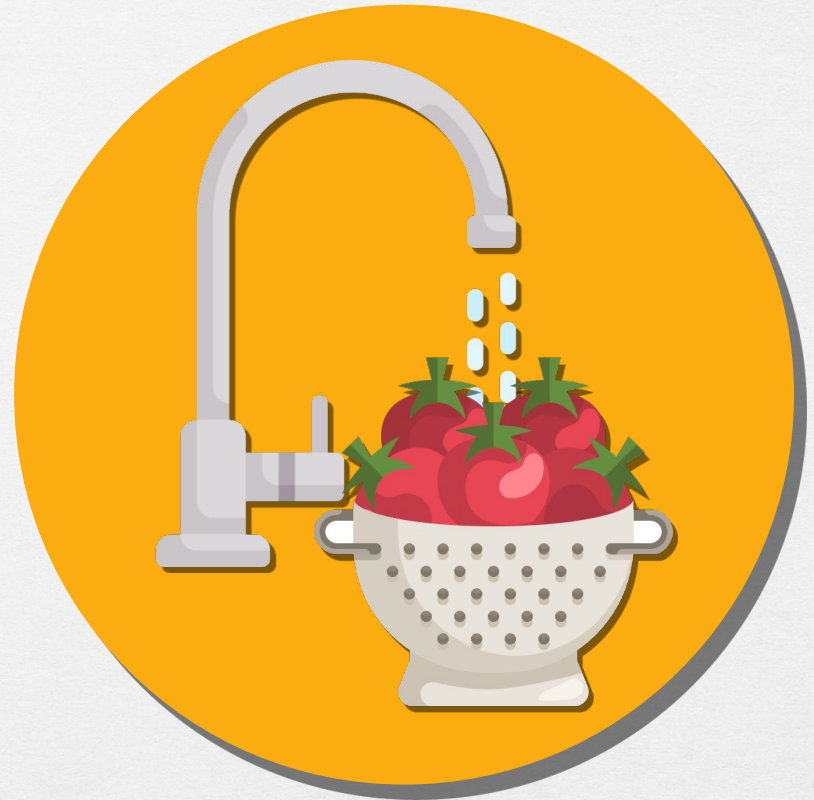
Lave-toi les mains souvent et correctement.



Suis les quatre étapes de la salubrité des aliments.

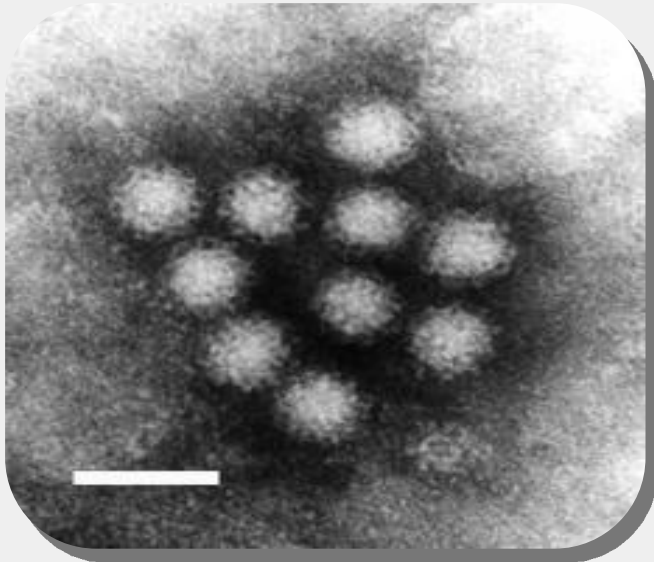
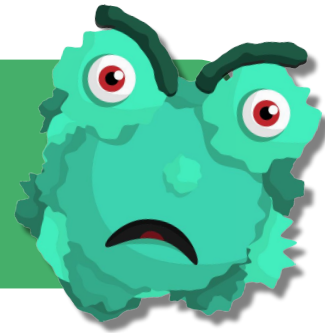


Lave soigneusement tous les fruits et les légumes à l'eau fraîche courante.





# Norovirus



Ce virus très contagieux cause de la diarrhée et des vomissements. Il vit dans les excréments et les vomissures des personnes infectées.

Voici quelques aliments et endroits où l'on retrouve ce virus:

- Aliments contaminés par des personnes atteintes du virus qui ont touché ces aliments;



- Mollusques et crustacés, comme les huîtres, contaminés par des eaux usées;



- Eau contaminée par les eaux usées.





# Signes et symptômes

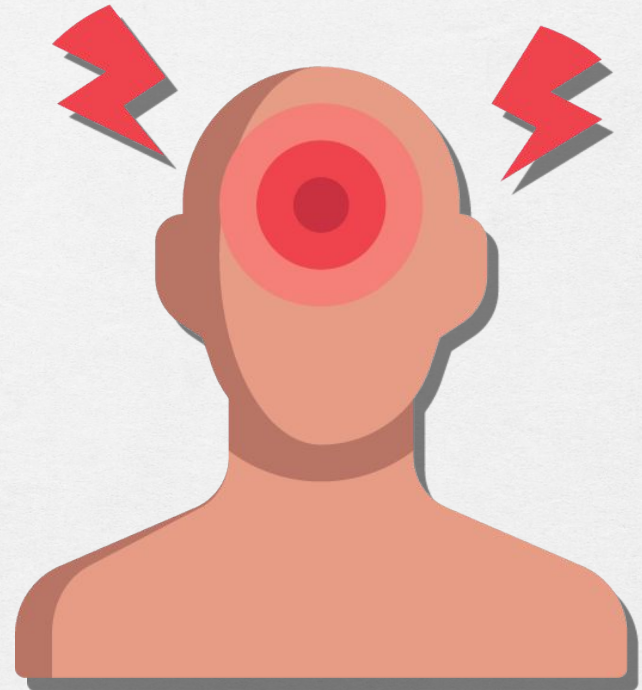
**Diarrhée**

**Fièvre et frissons**

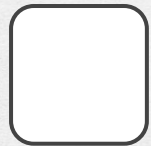
**Maux d'estomac**

**Nausées et vomissements**

**Maux de tête**



# Comment puis-je me protéger?



Lave-toi les mains souvent et correctement.



Suis les quatre étapes de la salubrité des aliments.



Ne mange que des fruits de mer cuits.





5

**Symptômes**

# À propos des symptômes

Les symptômes peuvent commencer des heures, des jours et même des semaines après la consommation d'aliments contaminés.



Habituellement, les gens s'en remettent rapidement et complètement.



Les enfants de cinq ans et moins, les adultes de plus de 60 ans, les femmes enceintes et les personnes qui ont un système immunitaire faible sont plus à risque de tomber gravement malades.



Les maladies d'origine alimentaire peuvent parfois entraîner des complications graves, et même la mort.

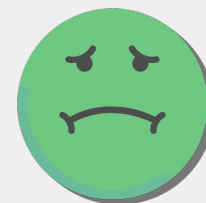
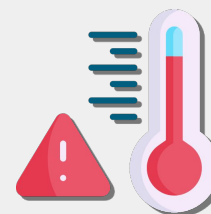
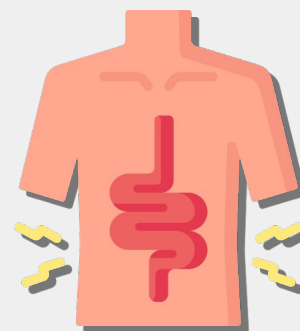
# Symptômes les plus courants

Diarrhée

Fièvre

Nausées et vomissements

Crampes d'estomac







6

**Limiter la  
croissance des  
bactéries**

Savez-vous qu'en combinant les superpouvoirs des quatre étapes de la salubrité des aliments, vous pouvez lutter contre les agents pathogènes? Passons en revue les quatre étapes de la salubrité des aliments.



# NETTOYER



- Lave-toi les mains avant et après avoir manipulé des aliments, et après être allé aux toilettes.
- Nettoie toutes les surfaces et tous les ustensiles de cuisine avec de l'eau chaude et du savon.
- Rince les fruits et légumes sous de l'eau courante fraîche.



# SÉPARER



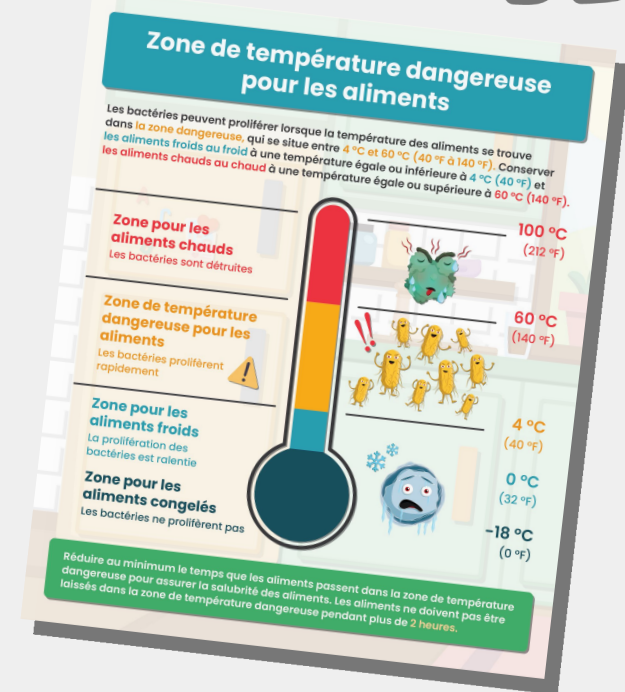
- Sépare les aliments crus et prêts-à-manger dans ton panier et tes sacs d'épicerie, dans le réfrigérateur et lorsque tu les prépares.
- Utilise des ustensiles de cuisine différents (ou nettoie-les entre chaque utilisation) pour les aliments crus et prêts-à-manger.



# CUIRE



- Cuis les aliments jusqu'à leur température interne sécuritaire recommandée.
- Utilise un thermomètre numérique pour aliments afin de vérifier que tous les aliments sont cuits jusqu'à la température interne sécuritaire recommandée.





# REFROIDIR



- Assure-toi que les aliments froids restent froids et qu'ils sont réfrigérés rapidement.
- Ne laisse pas des aliments cuits à température ambiante pendant plus de 2 heures.
- Fais décongeler les aliments au réfrigérateur, sous l'eau froide ou au micro-ondes. Ne décongèle pas les aliments congelés à température ambiante.



# Avis de rappel



En plus de suivre les pratiques de salubrité des aliments, nous devons également demeurer au courant des avis de rappel d'aliments.

Le gouvernement avise la population canadienne de tout problème possible lié à la salubrité d'un produit alimentaire précis.

C'est ce qu'on appelle des **rappels**.

Aujourd'hui, nous vous réservons un avis de rappel spécial pour que vous puissiez en prendre connaissance et sensibiliser les gens au sujet de ce rappel.

# Rappel : Laitue verte ABC



Un avis de rappel d'aliments a été émis pour la laitue verte ABC, qui est en vente à l'épicerie du coin. Certains lots de laitue ont été contaminés par la bactérie *E. coli*. Dans ce cas, la contamination par la bactérie *E. coli* s'est probablement produite quand les champs où poussent les laitues ont été arrosés avec de l'eau contaminée. On ne peut pas voir, goûter ou sentir la bactérie *E. coli* sur la laitue, ce qui la rend sournoise! Toute personne qui a de la laitue verte ABC à la maison doit la jeter ou la rapporter à l'endroit où elle a été achetée pour un remboursement.

# Découvrir les faits essentiels



Nous sommes contents que vous soyez là, détectives! Vous et votre groupe devez travailler ensemble pour faire ressortir les faits importants dans le rappel de laitue. Vous allez créer une affiche pour attirer l'attention du public et aider à diffuser l'information concernant le rappel. Les affiches peuvent être créées sous format numérique ou sur papier.

**Indice :** Utiliser beaucoup de couleurs, d'images et de renseignements utiles aidera à attirer l'attention sur votre affiche!

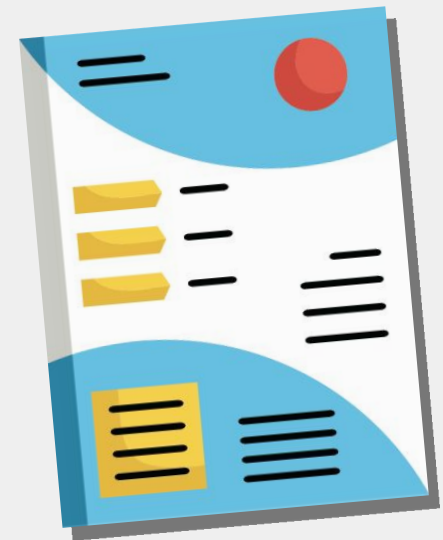


# Rappel : Laitue verte ABC



Sur votre affiche, assurez-vous de répondre aux questions suivantes :

1. Quel est le produit?
2. Quel est le problème?
3. Que devriez-vous faire?
4. Qui est touché?
5. Où le produit a-t-il été vendu?



Bonne chance!