

Pour diffusion immédiate  
Le 24 novembre 2005  
2005/nr-115

## **ÉPIDÉMIE DE SALMONELLOSE CONFIRMÉE EN ONTARIO**

*On conseille vivement au public d'éviter de consommer des germes de soja Mung*

TORONTO – La D<sup>re</sup> Sheela Basrur, médecin hygiéniste en chef de l'Ontario, a confirmé aujourd'hui la présence d'une épidémie de salmonellose en Ontario. Selon les enquêtes préliminaires, ce sont les germes de soja Mung qui sont à l'origine de cette épidémie.

On conseille vivement au public d'éviter de consommer des germes de soja Mung, tant que cette épidémie ne sera pas enrayée.

Depuis le début du mois de novembre, 266 cas de salmonellose confirmés par des laboratoires ont été signalés au ministère de la Santé et des Soins de longue durée. Normalement, entre 20 et 25 cas sont signalés chaque mois, à cette période de l'année.

« La salmonelle peut rendre très malade et même, rarement, être mortelle pour les très jeunes enfants, les personnes âgées et les personnes dont le système immunitaire est affaibli, a déclaré la D<sup>re</sup> Basrur. Si vous avez des germes de soja Mung dans votre réfrigérateur, ne les mangez pas. Si vous avez mangé des germes de soja chez vous ou au restaurant, et si vous vous sentez mal, communiquez immédiatement avec votre médecin. »

La salmonelle peut se propager d'une personne à l'autre. Si une personne infectée a la diarrhée et prépare de la nourriture ou s'occupe de jeunes enfants, de personnes âgées ou de malades, il faut absolument qu'elle se lave bien les mains pour prévenir toute propagation plus poussée de la maladie.

Le ministère de la Santé et des Soins de longue durée collabore avec les bureaux de santé locaux, le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et l'Agence de santé publique du Canada pour enquêter sur le problème et confirmer l'origine de l'épidémie. Jusqu'à présent, 21 bureaux locaux participent à cette enquête.

La salmonelle est une bactérie d'origine naturelle qu'on trouve dans les intestins des animaux, et en particulier de la volaille, du bétail et des porcs. Elle peut contaminer les fruits et les légumes frais, y compris les germes de soja qui ont été en contact avec de l'eau sale, du fumier ou une personne préposée à la manutention des aliments qui est infectée. Parmi les symptômes de la salmonellose, citons la fièvre, les maux de tête, la diarrhée, les crampes d'estomac, la nausée et parfois les vomissements. Les symptômes se manifestent de 12 à 36 heures après avoir consommé des aliments ou de l'eau contaminés.

**Renseignements :**

David Jensen  
Ministère de la Santé et des Soins de longue durée  
416 314-6197

Grand public : 416 327-4327 ou 1 800 268-1154

Le présent communiqué de presse, de même que tous les autres documents destinés aux médias, comme les articles modèles et les bandes audio sur d'autres sujets, sont affichés sur notre site Web à : <http://www.health.gov.on.ca>, sous la rubrique Médias d'information.

Pour de plus amples renseignements sur les réalisations dans le domaine de la santé, consultez :  
[www.resultsontario.gov.on.ca](http://www.resultsontario.gov.on.ca).

*Also available in English.*