

Avis aux cliniciens

Bulletin d'information de la Direction de santé publique du Nunavik

Écllosion de salmonellose liée aux cantaloups de marques Malichita et Rudy

Rédigé par:
Renée-Pier St-Onge, conseillère
Manon Lefebvre, conseillère
Équipe maladies infectieuses

Contexte

L'Agence de la santé publique du Canada (ASPC) collabore avec ses partenaires fédéraux et provinciaux de la santé publique, les [Centers for Disease Control and Prevention](#) (CDC) et la [Food and Drug Administration](#) (FDA) des États-Unis pour faire enquête sur une écllosion de salmonellose.

L'enquête a permis de déterminer la consommation de cantaloups de marque *Malichita* et *Rudy* comme source probable de l'épidémie. D'autres rappels secondaires ont été émis pour des produits fabriqués à partir des cantaloups rappelés et pour des produits transformés. Il s'agit d'autres fruits comme le melon miel, l'ananas, le melon d'eau et divers plateaux de fruits. Pour plus d'informations sur les produits rappelés, veuillez consulter l'[avis de rappel de l'ACIA](#).

L'ASPC a émis un avis de santé publique le 17 novembre et l'a mis à jour le 8 décembre dernier, afin d'aviser la population canadienne de ne pas manger, servir, utiliser, vendre ou distribuer le cantaloup de marque *Malichita* ou *Rudy*, tout produit fabriqué avec le cantaloup ou tout produit rappelé.

Au Canada de nouvelles maladies continuent d'être signalées dans le cadre de l'épidémie et des conséquences graves ont été rapportées, notamment l'hospitalisation de cinquante-trois personnes et le décès de six personnes.

La majorité des personnes malades sont des enfants de 5 ans ou moins ou des adultes de 65 ans ou plus. Plusieurs personnes disent résider dans un centre d'hébergement de soins de longue durée, une résidence privée pour aînés ou fréquenter une garderie.

Rappel sur la Salmonellose

Cet agent pathogène, incluant les fièvres typhoïde et paratyphoïde, est une infection intestinale causée par les bactéries du genre *Salmonella*. Cette bactérie colonise le tractus gastro-intestinal et se retrouve dans les selles de plusieurs animaux, dont les mammifères (incluant les humains), les reptiles, les amphibiens et les oiseaux.

Transmission à l'humain

La salmonellose s'acquiert par ingestion de la bactérie. Celle-ci peut se trouver sur les fruits et légumes crus (Ex. : surtout les graines germées et les cantaloups), dans des aliments (Ex. : œufs crus, produits laitiers non pasteurisés, viandes et volailles insuffisamment cuites) et plus rarement dans l'eau de puits. La bactérie peut aussi se transmettre par contact direct ou indirect (Ex. : mains ou objets contaminés). La maladie peut se propager aussi longtemps que la bactérie est excrétée dans les matières fécales du cas.

Aspects cliniques

L'infection se caractérise habituellement par une apparition brutale de fièvre, des douleurs abdominales, de la diarrhée, des nausées et parfois des vomissements. Les symptômes apparaissent de 6 à 72 heures après l'ingestion de *salmonella* et l'affection dure de 4 à 7 jours. Une infection asymptomatique est également possible. La septicémie, l'arthrite, l'ostéomyélite, la méningite et le décès sont des complications possibles de la maladie. Dans la majorité des cas, les patients guériront sans traitement particulier. Mais dans certains cas, notamment chez les très jeunes enfants et les personnes âgées, la déshydratation associée peut devenir grave et nécessiter des soins d'urgences.

Santé Publique

La salmonelle est à déclaration obligatoire par les laboratoires. Une enquête est réalisée par la santé publique en présence d'agrégats ou d'éclosion de salmonellose et pour tous les cas de fièvre typhoïde et paratyphoïde.

Rôle des cliniciens à cette étape

- Si manifestations cliniques compatibles, interrogez les patients sur leur historique alimentaire récent, en mettant l'accent sur la consommation de cantaloups des marques *Malichita* et *Rudy*;
- Si suspicion de salmonellose, effectuez les tests nécessaires;
- Déclarer les situations suspectes de transmission active ou d'une situation à risque élevé de transmission (manipulateur d'aliment, personnel de la santé ou travailleur en service de garde ou d'école) à la DSPublique;
- Retirer du milieu, pendant sa période de contagiosité : manipulateur d'aliments, personnel de la santé, enfant ou travailleur en service de garde;
- Encourager la désinfection des mains et des surfaces pour minimiser la propagation.

Liens utiles

- [Avis de santé publique](#)
- [Risques associés à la salmonellose \(Salmonella\)](#)
- [Rappel de Cantaloups de marque Malichita et de marque Rudy en raison de la bactérie Salmonella](#)