



## AVIS CONCERNANT LE RISQUE D'INFECTION À *SALMONELLA* PAR LA MANIPULATION DES COQUILLES ET DES BOÎTES D'ŒUFS DANS LES SERVICES DE GARDE À L'ENFANCE

La salmonellose est une infection causée par une bactérie appartenant au genre *Salmonella* dont les plus fréquentes en Amérique du Nord sont la *Salmonella typhimurium* et la *Salmonella enteritidis*. L'infection humaine peut être asymptomatique ou provoquer une gastro-entérite qui débute soudainement par de la fièvre, des frissons, des douleurs abdominales, de la diarrhée (à l'occasion avec traces de sang), des nausées et parfois des vomissements. La maladie dure habituellement de deux à cinq jours. Elle peut entraîner des complications (dont la déshydratation, la septicémie, ou infection du sang, et plus rarement l'arthrite, la méningite et la mort). Les personnes les plus vulnérables sont les jeunes enfants, les personnes âgées et celles atteintes d'une maladie chronique débilante.

La *Salmonella* se transmet principalement par l'ingestion d'aliments (ex. : œufs crus, viandes et volailles insuffisamment cuites) et par les mains ou les objets contaminés par les selles d'humains ou d'animaux. La période de contagiosité dure de plusieurs jours à environ six semaines ou tant que la bactérie est présente dans les selles. On peut être porteur pendant plusieurs mois (c'est surtout le cas des jeunes enfants). Le diagnostic de l'infection est établi à l'aide du tableau clinique, des antécédents épidémiologiques (antécédents d'ingestion d'aliments suspects, contact avec des personnes ou des objets contaminés) et de la culture des selles et du sang. Le traitement varie selon les symptômes. Les antibiotiques sont prescrits pour les cas graves ou ceux qui présentent des risques de complications. À noter que l'antibiothérapie ne diminue pas la durée de la diarrhée et peut même prolonger l'excrétion de la bactérie dans les selles ou l'état de porteur.

Depuis une dizaine d'années, la *Salmonella enteritidis* est la plus souvent associée à la consommation de volailles et d'œufs. Les infections dues à cette bactérie sont devenues un problème en émergence et elle est à l'origine de multiples éclosions de salmonellose dans le monde, particulièrement au Canada. Au Québec, entre 1999 et 2000, 4359 cas de salmonellose (dont 560 cas dus à la *Salmonella enteritidis*) ont été inscrits au registre central des maladies à déclaration obligatoire (MADO). De ce nombre, 836 cas étaient des enfants âgés de moins de 5 ans. Dans 14 cas, la personne malade déclarait travailler en service de garde, et 127 enfants atteints fréquentaient un service de garde. Cependant, même si des cas ont été associés à la consommation d'œufs ou de volailles, rien ne désigne des objets contaminés comme responsables d'un cas clinique.

Dans les milieux de garde, on consomme souvent des œufs. De plus, des activités de bricolage ou de décoration y sont réalisées en utilisant comme matériel des œufs (intacts ou vidés de leur contenu, pendant la période de Pâques, par exemple) ou leurs contenants. Ce type d'exposition présente-t-il un risque potentiel de transmission de la *Salmonella*? Quelle est l'ampleur possible de cette transmission, et que recommande-t-on en matière de santé publique pour minimiser ou contrôler ce risque?

On reconnaît que les œufs brouillés, cassés, ou ceux dont la coquille est contaminée peuvent être une source de contamination des surfaces ou des objets (dont les contenants) et représenter ainsi un risque potentiel d'infection. Cependant, ce risque est limité à la durée de survie de la *Salmonella* sur une surface inerte. Elle ne survit pas plus de quelques jours et probablement moins de 24 heures, sauf dans des conditions d'humidité et d'autres conditions favorables. Soulignons qu'au Canada la réglementation en vigueur fait en sorte que les œufs de catégorie A sont lavés et désinfectés. Cela réduit considérablement la contamination externe des œufs et des contenants servant à leur conservation et à leur distribution.

**Tenant compte de ces considérations, le Comité de prévention des infections dans les centres de la petite enfance du Québec (CPICPEQ) est d'avis que le risque d'infection à *Salmonella* en milieu de garde par la consommation d'œufs peut être comparable à celui de l'ensemble de la population si les œufs sont consommés crus ou insuffisamment cuits. En ce qui concerne la manipulation des coquilles et des boîtes d'œufs, le risque existe, mais il reste très mince et il pourrait être presque entièrement éliminé si on respecte des consignes relativement simples.**

Voici les recommandations du CPICPEQ pour le contrôle de la transmission de la *Salmonella* en milieu de garde.

Pour prévenir l'infection par la consommation d'œufs :

- veiller à cuire adéquatement les œufs et leurs dérivés (omelettes, meringues, pain doré, etc.);
- respecter les instructions de réfrigération et de conservation;
- bien se laver les mains à l'eau et au savon avant et après la préparation d'aliments;
- bien laver à l'eau et au savon et désinfecter les contenants, ustensiles et surfaces de travail qui ont servi à manipuler des œufs crus.

Pour éliminer le risque d'infection par la manipulation des coquilles et des boîtes d'œufs :

- laver le matériel de travail (coquilles et boîtes d'œufs) à l'eau et au savon; si les boîtes sont en carton, jeter celles qui sont visiblement souillées et entreposer les autres au moins trois jours avant de les utiliser;
- utiliser de préférence les boîtes d'œufs de catégorie A;
- laisser aux adultes le soin de souffler dans les œufs pour les vider de leur contenu;
- bien se laver les mains à l'eau et au savon après l'activité de bricolage ou de décoration.

Pour le contrôle des infections à *Salmonella* :

- exclure la personne malade jusqu'à la disparition des symptômes (la diarrhée);
- si la personne doit manipuler des aliments, lui permettre de réintégrer le service de garde à la disparition des symptômes dans la mesure où les règles d'hygiène de base sont respectées;
- renforcer les mesures d'hygiène, dont le lavage des mains, et réviser la technique de changement de couche;
- laver quotidiennement à l'eau et au savon et ensuite désinfecter (avec une solution d'eau de Javel dans une proportion de 1:10) le matériel utilisé par les enfants, notamment les jouets;
- organiser le travail de sorte que les cuisinières n'aient pas à changer les couches des enfants ni à les aider à aller aux toilettes;
- signaler aux professionnels de la santé (CLSC, Direction de la santé publique) toute situation associée à la présence de la *Salmonella* ou toute diarrhée épidémique dans le milieu de garde;
- collaborer avec les professionnels de la santé et suivre strictement les recommandations en matière de santé publique.