

MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE, HOSPITALISATIONS ET DÉCÈS AU CANADA



UNE PERSONNE SUR HUIT



(QUATRE MILLIONS DE CANADIENS) EST MALADE CHAQUE ANNÉE EN RAISON D'ALIMENTS CONTAMINÉS.

PLUS DE 11 500 HOSPITALISATIONS ET 240 DÉCÈS SURVIENNENT CHAQUE ANNÉE À CAUSE DES MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE.

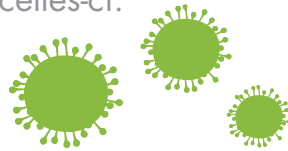
* Comprend les estimations pour 30 pathogènes d'origine alimentaire et les cas de troubles gastro-intestinaux aigus d'étiologie inconnue.

LES COUPABLES HABITUELLEMENT VUS AU CANADA SONT LES SUIVANTS :

*Nombre estimé chaque année

NOROVIRUS

Principale cause des maladies d'origine alimentaire et des hospitalisations liées à celles-ci.



Cas : **1 million**
Hospitalisations : **1,180**
Décès : **21**

LISTERIA

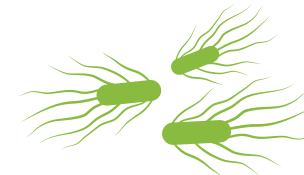
Principale cause des décès liés aux maladies d'origine alimentaire chaque année.



Cas : **178**
Hospitalisations : **150**
Décès : **35**

SALMONELLA

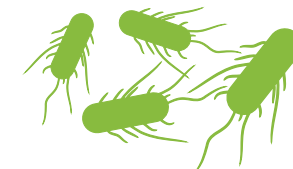
Responsable de 1 hospitalisation sur 4 de toutes les maladies d'origine alimentaire.



Cas : **88,000**
Hospitalisations : **925**
Décès : **17**

E. COLI O157

Une des principales bactéries d'origine alimentaire à l'origine d'une maladie grave.



Cas : **12,800**
Hospitalisations : **245**
Décès : **8**

CAMPYLOBACTER

Troisième plus grande cause des maladies d'origine alimentaire et des hospitalisations liées à celles-ci.



Cas : **145,000**
Hospitalisations : **565**
Décès : **5**

CONSEILS EN MATIÈRE DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS

LAVEZ
vos mains, les comptoirs de cuisine et les ustensiles avec de l'eau chaude savonneuse.



CUISEZ
la nourriture à des températures sécuritaires de cuisson interne – utilisez un thermomètre numérique pour aliments.



GARDEZ
les aliments crus, comme la viande et les œufs, à l'écart des aliments cuits, des fruits et des légumes pour éviter une contamination croisée.

RÉFRIGÉREZ
les aliments et les restes dans les deux heures suivant la cuisson.

Pour d'autres renseignements, visitez Canada.ca/salubritealiments

