

EN AVEZ-VOUS ASSEZ AVEC LES PARASITES POUR VOUS RENDRE MALADE?

Les rappels de produit, la réputation compromise et la perte de clientèle sont tous des conséquences d'une maladie d'origine alimentaire si la contamination est attribuable à votre installation. Les parasites comme les blattes, les mouches et les rongeurs sont tous connus pour transmettre des agents pathogènes qui provoquent les maladies d'origine alimentaire au moyen de leurs excréments, de leur urine, de leur salive et de leur corps. Ils peuvent transmettre ces agents pathogènes directement en contaminant les aliments ou indirectement en contaminant les surfaces de préparation alimentaire.

QUEL EST LE DIAGNOSTIC?

E. coli



Le bœuf haché, le lait non pasteurisé et les produits agricoles frais sont des sources communes de la dangereuse bactérie *E. coli*.



Symptômes: nausées, crampes abdominales, vomissements, fièvre et diarrhée



Apparition: trois à quatre jours suivant l'exposition (quoique les symptômes puissent se présenter dès un jour suivant l'exposition ou plus d'une semaine plus tard)

Salmonelle



En général, les maladies liées à la salmonelle sont contractées en mangeant des viandes insuffisamment cuites, de la volaille, des œufs ou des produits d'œufs.



Symptômes: crampes abdominales, sang dans les selles, diarrhée, sensation de froid et frissons, fièvre, mal de tête, nausées, vomissements



Apparition: 8 à 72 heures après l'exposition

Staphylocoque



Il s'agit d'une des causes les plus fréquentes d'intoxication alimentaire.



Symptômes: nausées, vomissements, diarrhée, déshydratation, hypotension artérielle



Apparition: dans les quelques heures suivant l'exposition (souvent les symptômes ne durent qu'une demi-journée)

Listeria



Cette bactérie est couramment transmise à l'être humain en mangeant des viandes de charcuterie mal transformées ou des produits laitiers non pasteurisés.



Symptômes: fièvre, douleurs musculaires, nausées, diarrhée



Apparition: quelques jours suivant l'exposition (jusqu'à concurrence de 30 jours)

TROIS ÉTAPES POUR ASSURER VOTRE BIEN-ÊTRE



1. Évaluer – Travaillez avec un fournisseur de gestion parasitaire afin d'inspecter votre propriété de façon approfondie et d'identifier tout problème parasitaire actuel ainsi que les risques parasitaires. La présence d'humidité, les sources alimentaires négligées, la végétation débordante, les faiblesses structurales, les mauvaises pratiques d'entretien et d'entreposage peuvent tous créer des conditions idéales pour les parasites.



2. Réaliser – Les solutions universelles ne suffisent pas pour répondre aux besoins de gestion parasitaire. Élaborez un programme de gestion parasitaire adapté à votre installation qui met l'accent sur les techniques d'exclusion, d'assainissement et d'entretien afin de prévenir l'activité parasitaire et les traitements subséquents.



3. Surveiller – Les risques parasitaires évoluent avec le temps. Assurez-vous qu'il y a un protocole clair pour signaler l'activité parasitaire et installez des dispositifs de surveillance pour déceler et pour surveiller l'activité parasitaire au fil du temps.



UNE GESTION PARASITAIRE
MAÎTRISÉE COMME UNE SCIENCE™

AFIN DE PROTÉGER VOTRE INSTALLATION CONTRE LES PARASITES QUI
ENTRAÎNENT LA CONTAMINATION, COMMUNIQUEZ AVEC VOTRE SUCCURSALE
D'ORKIN CANADA LOCALE DÈS AUJOURD'HUI.

1 800 800-6754 | orkincanada.ca/fr

© 2019 Orkin Canada, LLC