

DOCUMENT

D'INFORMATION

SEPTEMBRE 2014

MISE EN GARDE : DIÈTES ANIMALES À BASE DE VIANDES CRUES

INTRODUCTION / MISE EN CONTEXTE

Les propriétaires d'animaux qui font le choix d'une diète à base de viandes crues doivent être informés des risques qui s'y rattachent, tant pour l'animal que pour l'humain. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) tient à émettre cette mise en garde ainsi que certaines recommandations quant au choix de cette diète pour son animal.

LES RISQUES

Pour l'animal

Les viandes crues peuvent être contaminées par des bactéries nuisibles à la santé, telles que les salmonelles, le E. coli ou le Campylobacter. Elles représentent donc une source potentielle de contamination pour les animaux qui les consomment. Les animaux infectés peuvent ne développer aucun symptôme ou présenter des signes plus ou moins graves. Toutefois, il faut être vigilant avec les symptômes plus sévères tels que la fièvre, la faiblesse, l'anorexie, la diarrhée et les vomissements. Les jeunes animaux, les plus âgés, ou ceux dont le système immunitaire est plus faible sont davantage à risque de développer des infections. Par ailleurs, les infections les plus fréquentes sont dues aux salmonelles.

Pour les propriétaires

La plupart des bactéries mentionnées ci-haut sont également transmissibles à l'humain par voie orale. Il faut donc comprendre que le risque d'être infecté est bien réel pour les personnes qui touchent à cette nourriture, aux bols ou aux surfaces ayant été en contact avec cette viande crue, par exemple. Les jeunes enfants sont les plus à risque, car ils ont tendance à porter les objets et les doigts à leur bouche. Les personnes âgées et les personnes dont le système immunitaire est plus faible sont également plus à risques de développer de telles maladies.

LES RECOMMANDATIONS

Il est conseillé de suivre certaines règles d'hygiène lors de l'utilisation d'une diète crue pour animal.

- S'assurer que les viandes et autres aliments utilisés en vue de produire une diète crue servie à un animal soient comestibles
- Décongeler uniquement la portion désirée au réfrigérateur et éviter que les viandes crues touchent à d'autres aliments. Aussi, les viandes crues devraient être placées sur la tablette la plus basse du réfrigérateur pour éviter la contamination par l'écoulement des sucs;
- S'assurer que les jeunes enfants ne touchent pas au bol de l'animal;
- Nettoyer et assainir le bol de l'animal à la fin de son repas;
- Jeter toute nourriture non consommée dans la demi-heure suivant le début du repas;
- Se laver les mains, les avant-bras et les ongles au savon et à l'eau lorsqu'il y a manipulation de nourriture et à la suite d'un contact avec l'animal ou ses excréments;
- Nettoyer et assainir les surfaces et équipements qui ont été en contact avec la viande crue, incluant l'évier de la cuisine. Une solution d'hypochlorite de sodium (eau de Javel) peut être utilisée en diluant 5 ml dans 1 litre d'eau. Si cette option est privilégiée, il faut préparer une nouvelle solution chaque jour.

POUR PLUS D'INFORMATION

Si vous avez des inquiétudes au sujet de la santé de votre animal ou des préoccupations en lien avec la qualité de son alimentation, consultez votre médecin vétérinaire. Pour plus d'information sur cette mise en garde, vous pouvez communiquer avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation au 1 844 ANIMAUX (264-6289) ou à l'adresse suivante : animaux@mapaq.gouv.qc.ca .