

PAGE SANTÉ

Les dangers de l'été

Le virus du Nil occidental (VNO) s'attrape par une piqûre de maringouin... ce qui peut arriver n'importe où, y compris en ville! Même si tous les maringouins ne sont pas touchés par le VNO, le risque que vous attrapiez le virus est réel.

VIRUS DU NIL OCCIDENTAL: DES GESTES SIMPLES POUR SE PROTÉGER

Lutter contre les maringouins, au quotidien : voilà bien la meilleure façon de se protéger contre le virus du Nil occidental.

Présent au Québec depuis 2002, ce virus se transmet principalement par la piqûre d'un maringouin infecté.

Dans la grande majorité des cas, l'infection ne cause pas de problèmes, mais des complications surviennent parfois, surtout chez les personnes âgées de 50 ans et plus, ou celles dont le système immunitaire est affaibli par une autre maladie.

Même si le risque est considéré faible pour la population québécoise en général, il demeure présent. C'est pourquoi il est recommandé de se protéger contre les piqûres de maringouins en utilisant un chasse-moustiques à base de DEET ou d'eucalyptus citron, en suivant bien le mode d'emploi sur l'étiquette.

Il est indiqué de porter des vêtements longs de couleurs claires lors d'activités de plein air, en se rappelant que les maringouins sont plus actifs au lever et au coucher du soleil.

Il existe par ailleurs de bonnes façons de diminuer le nombre de maringouins autour de la maison, comme d'enlever ou de renverser les objets pouvant contenir de l'eau (vieux pneus, chaudières, barils), puisque les maringouins s'y reproduisent. Il faut aussi empêcher l'accumulation d'eau sur les toiles de piscines. Il est conseillé de couvrir les poubelles, et d'installer une moustiquaire sur les réservoirs d'eau de pluie.

Sans oublier de poser des moustiquaires aux fenêtres de la maison.

Fin des signalements d'oiseaux pour la surveillance du virus du Nil occidental

Une surveillance active se poursuit afin de détecter rapidement les cas d'infection par le virus du Nil occidental chez les humains.

On continuera aussi à analyser en laboratoire des lots de maringouins. Si le virus est détecté dans une région, il sera alors possible de cibler les interventions préventives en matière de protection personnelle, communautaire et environnementale. Dans un tel cas, la population des territoires concernés en sera avisée par les autorités de santé publique.

Toutefois, conformément aux recommandations des experts, il n'y aura pas cette année d'arrosages de larvicides, ni de signalement d'oiseaux morts.

Le signalement des oiseaux servait à évaluer la présence du virus dans les régions du Québec. Or, les résultats obtenus dans le passé indiquent que le virus est présent dans certaines régions seulement, qui sont maintenant connues des autorités de santé publique, soit la Montérégie, Montréal, Laval, Lanaudière, les Laurentides et l'Outaouais.

Par contre, dans le cadre de la surveillance de la grippe aviaire, on demande à la population de signaler la découverte de groupes d'au moins trois oiseaux morts, en communiquant avec Services Québec, au numéro 1 800 363-1363, où un préposé pourra fournir toutes les indications nécessaires sur la suite des choses.

Pour obtenir des renseignements sur le virus du Nil occidental ou sur la grippe aviaire, on peut communiquer avec Services Québec au 1 800 363-1363, ou

consulter les sites Web suivant :

www.virusdunil.info

www.pandemiequebec.ca

Source: CNW Telbec/

Barbecue et bactéries

En cette saison de barbecues, jetons un peu de lumière sur les micro-organismes (ou microorganismes) qui peuvent contaminer les viandes et sur les maladies qu'ils engendrent.

La salmonellose est une infection digestive due à une bactérie appartenant au genre salmonelle (ou Salmonella, son nom latin). Plus précisément, c'est le plus souvent la bactérie Salmonella enteritidis qui est responsable de cette toxi-infection dont on peut être victime par une belle soirée de barbecue en dégustant du poulet qui n'aura pas été suffisamment cuit, par exemple. Cette intoxication de l'organisme est causée par les toxines sécrétées par ladite bactérie.

Le genre salmonelle est de la famille des Enterobacteriaceae, tout comme l'espèce bactérienne Escherichia coli, plus

communément appelée colibacille ou E. coli, dont certaines souches sont à l'origine de la colite hémorragique, autre toxi-infection dont vous avez sûrement déjà entendu parler sous les appellations plus courantes de maladie du hamburger ou de syndrome du barbecue. La colite hémorragique, du reste, a en commun avec la salmonellose certains de ses symptômes.

La salmonellose peut se contracter, certes, par l'ingestion de volaille, de produits laitiers ou de produits de la mer, mais contrairement à ce que l'on croit souvent, la viande hachée peut également être une source de contamination. Par ailleurs, la colite hémorragique peut résulter tout aussi bien de la consommation de viande de porc et de volaille que de celle de bœuf haché.

Source : Office québécois de la langue française



A MONTRAL

Boutique virtuelle via Internet

ARGAN 3 : <http://www.argan3.com>

Tel (514) 482 2079 – (514) 489 8440

Le Fouvrac

1404, Av Fleury-Est H2C 1R8

Tel. (514) 381-8871

Marché D'Alimentation Méditerranéen (MAM)

5785 Chemin Côte des Neiges Montréal Québec H3S 1Y8

Tel (514) 341 1042

À QUÉBEC

Épicerie Européenne

560, Saint-Jean

Tel. (418) 529-4847

Le Temple des Âromes

10 Grève Gilmour Lévis (Québec) G6V 7P8

Tel (418) 835 5857