Volume 3, No.4
Mai 2026

BULLETIN SANTÉ PUBLIQUE NUNAVIK

Prévention des éclosions de gastro-entérite

Rappel des mesures de retrait ou de réaffectation des manipulateurs d'aliments, des travailleurs de la santé ou travailleurs en garderie lors de symptômes de gastro-entérite.

Rédigé par :
Manon Lefebvre, conseillère
Renée-Pier St-Onge, conseillère
Équipe Maladies infectieuses

Problématique :

Pour l'ensemble du Québec, les données du MAPAQ pour 2024-2025 font état de 63 dossiers impliquant des manipulateurs d'aliments atteints de symptômes de gastro-entérite, totalisant 273 cas de maladie. Notamment, un événement survenu en novembre 2025 a généré à lui seul 20 cas secondaires en raison du non-respect des consignes de retrait.

Les symptômes de gastro-entérite sont une raison de consultation fréquente. Les mesures de retrait doivent être adaptées au secteur d'emploi, particulièrement pour les travailleurs de la santé, en garderie et les manipulateurs d'aliments.

Ce qui est attendu des cliniciens :

Le clinicien joue un rôle clé dans l'interruption de la transmission.

Lors de toute consultation pour vomissement ou diarrhée :

- Vérifiez le type d'emploi du patient ;
- Déterminez s'il occupe un poste à risque (manipulateur d'aliments, travailleur de la santé ou en garderie) ;
- Si applicable, recommandez sans délai les mesures provinciales de retrait ou de réaffectation (voir tableau ci-après).

Ces actions peuvent prévenir la transmission à un grand nombre de personnes ainsi qu'à des clientèles vulnérables.

Mesures de retrait ou réaffectation du personnel

Profil du travailleur	Mesure de retrait
Soins de santé	**Exclusion obligatoire** jusqu'à **48 heures** après la disparition complète des symptômes[1].
Garderies	**Exclusion obligatoire** jusqu'à **48 heures** après la disparition complète des symptômes[2]. S'applique à tous les travailleurs en garderie qui doivent manipuler ou distribuer des aliments.
Manipulateurs d'aliments	**Exclusion obligatoire** jusqu'à **48 heures** après la disparition complète des symptômes[3].
Pathogènes spécifiques (MADO)	Peuvent nécessiter des cultures de selles négatives avant le retour (selon les protocoles de la santé publique) et une période d'exclusion plus longue[3].

[1] Institut national de santé publique du Québec (Comité sur les infections nosocomiales du Québec), *Mesures de prévention et de contrôle des gastroentérites d'allure virale dans les établissements de soins*, Québec : Institut national de santé publique du Québec, 2017, [en ligne], disponible sur : https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/publications/2311_prevention_controle_gastroenterites_etablissements_soins.pdf (consulté le 5 mai 2026).
[2]Ministère de la Santé et des Services sociaux, *Guide de prévention et de contrôle des infections dans les services de garde et écoles du Québec, chapitre 5 : Travailleurs et stagiaires*, Québec, Gouvernement du Québec, [en ligne], https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/fichiers/guide-garderie/chap5-travailleurs-et-stagiaires.pdf (consulté le 5 mai 2026)
[3] Gouvernement du Québec. *Mesures de retrait du personnel malade*. Québec : Gouvernement du Québec, 2025. [en ligne]. Disponible sur : Gouvernement du Québec, *Mesures de retrait du personnel malade*, Québec : Gouvernement du Québec, 2025, [en ligne], disponible sur : https://www.quebec.ca/sante/alimentation/salubrite-aliments-prevention-risques/etablissements-alimentaires/hygiene-nettoyage/mesures-retrait-personnel-malade (consulté le 5 mai 2026).