



La salmonelle

Salmonellosis

Qu'est-ce que la salmonelle?

La salmonelle est une infection alimentaire causée par la bactérie *Salmonella*. Cette bactérie peut infecter les parois de l'estomac et se multiplier dans l'intestin grêle.

Des symptômes tels que des douleurs d'estomac soudaines, de la diarrhée, des nausées et des vomissements sont courants. La déshydratation, particulièrement chez les bébés ou les enfants, peut être grave.

Comment la salmonelle se propage-t-elle?

La maladie peut survenir après la consommation d'aliments ou d'eau contaminés par la bactérie *Salmonella*. Les symptômes se manifestent habituellement dans les 12 à 72 heures plus tard et durent généralement de 4 à 7 jours.

- La bactérie *Salmonella* peut être présente chez les humains et les animaux sauvages ou domestiques. Les humains comme les animaux peuvent être porteurs de la bactérie et cependant sembler en bonne santé. Le transfert « fécal-oral » constitue l'une des voies de propagation de la maladie : la bactérie est présente dans les excréments des personnes ou des animaux infectés et peut passer dans les aliments ou les boissons en raison d'un mauvais système sanitaire.
- La bactérie *Salmonella* se trouve généralement dans les aliments comme la viande et les produits à base de viande crue ou peu cuite, la volaille (comme le poulet et la dinde), la saucisse crue et les produits laitiers non pasteurisés. Elle se

trouve aussi dans les œufs crus ou les produits à base d'œufs crus ou peu cuits.

- Les aliments cuits ou prêts à manger peuvent être contaminés lorsqu'on utilise une planche à découper, une assiette ou un ustensile ayant servi à préparer d'autres aliments, comme la viande crue. Les planches à découper, les assiettes et les ustensiles doivent toujours être nettoyés et désinfectés avant d'être en contact avec des aliments cuits ou prêts à manger.

Comment puis-je prévenir la salmonelle?

- Lavez-vous toujours les mains après être allé aux toilettes.
- Ne laissez pas une personne atteinte de salmonellose ou ayant une maladie gastrique préparer de la nourriture.
- Lavez-vous les mains avant, pendant et après la préparation de nourriture.
- Faites cuire entièrement toute nourriture de source animale, particulièrement la volaille, les produits à base d'œufs et les plats de viande.
- Faites cuire les viandes et la volaille à une température interne d'au moins 74 °C (165 °F). Utilisez un thermomètre à viande pour vous assurer que la viande est cuite à la bonne température.
- Si vous faites cuire une dinde ou un poulet contenant de la farce, assurez-vous que la viande et la farce sont bien cuites, à une température interne d'au moins 74 °C (165 °F).
- Ne recontaminez pas les aliments cuits. Placez-les sur des surfaces propres et désinfectées qui n'ont pas été utilisées

précédemment pour préparer d'autres aliments.

- Ne laissez pas les aliments crus ou cuits à température ambiante pendant une longue période.
- N'utilisez pas d'œufs crus, comme ceux se trouvant dans le lait de poule ou la crème glacée maison; utilisez des produits à base d'œufs entiers pasteurisés pour préparer ces aliments ou d'autres aliments qui ne sont pas entièrement cuits.
- N'utilisez jamais d'œufs sales ou craquelés.
- Utilisez seulement du lait et des produits laitiers pasteurisés.
- Apprenez aux personnes qui manipulent et préparent des aliments qu'il est important de respecter les règles suivantes :
 - Garder les aliments chauds chauds et les aliments froids froids.
 - Se laver les mains avant, pendant et après la préparation de nourriture.
 - Garder la cuisine propre.
 - Protéger les aliments préparés de la contamination par les rongeurs et les insectes.
- Pour en savoir plus, consultez le site www.canfightbac.org.
- Certains animaux domestiques et de compagnie, comme les poussins, les canetons, les tortues, les serpents et les iguanes peuvent être porteurs de la bactérie *Salmonella*. Après avoir touché ces animaux, lavez-vous les mains à fond et aidez les jeunes à se laver les mains. La même consigne est valable après avoir visité un zoo pour enfants.

Comment puis-je contenir la salmonelle?

- Consultez votre médecin de famille.
- Si les représentants de la santé locale pensent qu'il y a une épidémie de salmonellose dans votre quartier, ils mèneront une enquête approfondie.
- Ne laissez pas des personnes infectées manipuler de la nourriture tant que leur

infection n'est pas guérie et que des échantillons fécaux (excréments) de suivi indiquent que la bactérie *Salmonella* a complètement disparu.

- Lavez-vous bien les mains. C'est la meilleure façon de vous protéger et de protéger les autres contre la maladie.

Comment traite-t-on la salmonelle?

Si vous avez été infecté, on peut vous demander de répondre à des questions détaillées et de soumettre un échantillon fécal (excréments).

Si votre salmonellose est grave ou que votre système immunitaire est faible, votre médecin de famille peut vous prescrire des antibiotiques. Pour plus de renseignements, consultez le site

<http://www.francais.dobugsneeddrugs.org/>.



BC Centre for Disease Control
AN AGENCY OF THE PROVINCIAL HEALTH SERVICES AUTHORITY

Pour les autres sujets traités dans les fiches HealthLink BC File, visitez www.HealthLinkBC.ca/healthfiles/index.stm ou votre unité de santé publique locale.

Pour obtenir des renseignements sur la santé et des services de santé non urgents, cliquez sur www.HealthLinkBC.ca ou composez le 8-1-1 en C.-B.

Les personnes sourdes ou malentendantes peuvent obtenir de l'aide en composant le 7-1-1 en C.-B.

Des services de traduction dans plus de 130 langues sont disponibles sur demande.