



Salmonellose

Qu'est-ce que la salmonellose?

La salmonellose est une maladie causée par un groupe de bactéries du genre *Salmonella*. On trouve ces bactéries partout dans le monde, y compris au Nouveau-Brunswick. Elles se logent dans l'intestin des personnes et des animaux infectés, particulièrement la volaille (poussins et canetons) et les reptiles (serpents et tortues). Les bactéries causent une maladie gastro-intestinale et sont excrétées dans les fèces. Les bactéries du genre *Salmonella* sont l'une des causes les plus communes de la diarrhée.

Quels sont les symptômes?

Généralement, les symptômes apparaissent un ou deux jours après l'infection. La plupart des gens qui tombent malades souffrent de diarrhée, de crampes abdominales, de maux de tête, de nausées, de vomissements et de fièvre. Les symptômes durent généralement moins d'une semaine et la plupart des individus se rétablissent sans traitement. Certaines personnes peuvent toutefois tomber gravement malades.

Comment se transmettent les bactéries du genre *Salmonella*?

Les bactéries du genre *Salmonella* sont excrétées dans les fèces des personnes et des animaux infectés. Elles peuvent se retrouver dans le sol, la nourriture et l'eau ainsi que sur les surfaces contaminées par des fèces infectées. Les bactéries sont transmises par contact entre humains ou entre un animal et un humain, ou encore par la consommation d'eau et d'aliments contaminés. La plupart des cas de propagation sont associés à une mauvaise manipulation de volaille ou d'œufs crus ou encore à une cuisson insuffisante de la volaille ou d'œufs. Le contact entre des aliments cuits et de la volaille crue sur une planche à découper ou par l'utilisation d'un couteau non lavé peut en outre contribuer à la propagation de l'infection à *Salmonella*. L'infection se transmet également par la manipulation de reptiles de compagnie et de leur nourriture.

Modes de propagation de la bactérie :

- Les personnes qui ne se lavent pas immédiatement les mains après avoir touché à des poussins, des canetons ou des tortues;
- La consommation de produits de volaille crus ou insuffisamment cuits tels que des œufs ou de la viande;
- La consommation d'eau non traitée qui a été contaminée par la bactérie.
- De personne à personne, c'est-à-dire qu'une personne présentant des symptômes peut les transmettre à d'autres si une hygiène appropriée n'est pas pratiquée, en particulier dans des établissements.

FICHES D'INFORMATION SUR LES MALADIES DE A À Z

Comment peut-on diagnostiquer une Salmonellose?

Le diagnostic de l'infection est basé sur l'évaluation des symptômes cliniques par un fournisseur de soins et l'analyse d'un échantillon de selles en laboratoire.

Qui risque de contracter une Salmonellose?

Toute personne exposée à la bactérie peut être infectée. Or, les jeunes enfants, les personnes âgées et les personnes dont le système immunitaire est affaibli présentent un risque accru de tomber gravement malades. La plupart des personnes se rétablissent cependant sans traitement particulier.

Comment peut-on prévenir une Salmonellose?

Observez les règles de propreté adéquates. Tirez la chasse d'eau après les selles et nettoyez le périmètre avoisinant avec de l'eau chaude et du détergent. Il est recommandé d'utiliser un désinfectant à base de chlore.

Observez de bonnes règles d'hygiène personnelle. Lavez-vous les mains soigneusement avec de l'eau savonneuse après chaque passage aux toilettes ou changement de couche, après avoir touché un animal ou sa nourriture ou avoir été en contact avec ses fèces, après avoir manipulé de la viande crue et avant de préparer ou de manger des aliments.

Prenez des précautions en matière de salubrité alimentaire. Lavez ou pelez les fruits et les légumes crus avant de les manger. Faites cuire correctement toutes les viandes (viande, volaille, fruits de mer), y compris les produits de viande transformés congelés. Évitez tout contact entre les aliments cuits et la volaille ou toute autre viande crue. Ne consommez que des produits laitiers pasteurisés (lait, fromage, yogourt et crème glacée).

Buvez de l'eau adéquatement traitée. Évitez d'avalier de l'eau destinée aux activités de loisir, comme celle des piscines ou des spas. Ne buvez pas d'eau de surface non traitée des lacs ou des cours d'eau. Procédez régulièrement à l'analyse de l'eau provenant d'un puits privé (une ou deux fois par année).

Comment peut-on traiter une Salmonellose?

Les personnes qui souffrent de diarrhée devraient boire beaucoup de liquides pour éviter la déshydratation, rester à la maison durant la maladie et suivre les règles d'une bonne hygiène personnelle, comme se laver les mains. En présence de symptômes et pendant les 48 heures qui suivront le rétablissement, évitez de préparer de la nourriture pour d'autres personnes. Consultez votre fournisseur de soins de santé pour obtenir des conseils et un traitement si vous avez une diarrhée sanglante ou grave; des médicaments sur ordonnance peuvent être employés.

FICHES D'INFORMATION SUR LES MALADIES DE A À Z

Quel est le rôle de la Santé publique?

Les fournisseurs de soins de santé, les hôpitaux, les laboratoires, les écoles et les garderies sont tenus de signaler les cas à la Santé publique. Le personnel de la Santé publique peut enquêter pour savoir comment l'infection s'est produite, recenser d'autres personnes qui peuvent être à risque d'infection, fournir des conseils au besoin et mettre en œuvre des mesures de contrôle, y compris l'exclusion des travailleurs infectés dans les professions à haut risque, comme les travailleurs participant à la manipulation des aliments, aux soins directs aux patients et aux soins des jeunes enfants (garderies) ou des personnes âgées (établissements). Comme mesure de contrôle, il peut également être demandé d'exclure les enfants infectés fréquentant une garderie.

Renseignements supplémentaires

Pour tout autre renseignement, veuillez communiquer avec votre fournisseur de soins de santé, votre bureau local de la Santé publique ou Télé-Soins 811.

Sites web utiles

Agence de la santé publique du Canada

<http://www.phac-aspc.gc.ca/>

Santé Canada

<http://www.hc-sc.gc.ca>

Dernière révision: avril 2024