

# La salmonellose

## Qu'est-ce que c'est?

- *Salmonella*, une des principales causes de maladies d'origine alimentaire dans le monde, est une bactérie souvent présente dans les intestins d'animaux sauvages, de compagnie et de ferme (ex. poulets, cochons, vaches, rongeurs, chats, chiens, rats, tortues, iguanes, tortues américaines, serpents, hamsters, hérissons, poussins).
- L'infection causée par la salmonelle est plus dangereuse et peut menacer la vie chez les nourrissons, les enfants, les personnes âgées ou celles dont le système immunitaire est affaibli.

## Comment se propage-t-elle?

- Par la consommation d'aliments contaminés par la bactérie.
- La bactérie peut aussi se transmettre d'une personne à une autre par le contact de mains non lavées. Elle est éliminée dans les excréments et peut contaminer des aliments et des objets. Une fois ingérée, elle peut rendre la personne malade.
- Tous les aliments crus d'origine animale (viande, volaille, œufs et lait non pasteurisé) peuvent être porteurs de Salmonella. Si ces aliments ne sont pas bien cuits, la bactérie peut survivre et rendre malades les personnes qui les consomment.
- L'eau contaminée peut aussi être une source.
- Les fruits et légumes qui ne sont pas bien lavés ou qui sont contaminés durant la préparation d'aliments peuvent également être une source.
- Le contact avec des animaux de ferme et de compagnie et leurs excréments peut aussi transmettre les infections à Salmonella.

## Quels sont les symptômes?

- Apparition soudaine d'un mal de tête, fièvre, douleurs abdominales, diarrhée, nausées et vomissements à l'occasion.

## Quand les symptômes commencent-ils à se manifester?

- La période depuis l'exposition à la bactérie jusqu'à la manifestation des symptômes varie de 6 à 72 heures, mais se situe habituellement aux environs de 12 à 36 heures.

## Pendant combien de temps est-elle contagieuse?

- La bactérie peut être éliminée dans les excréments pendant plusieurs jours ou semaines après la disparition des symptômes.
- Dans des cas rares, la bactérie peut être éliminée dans les excréments pendant un an.

- Si des antibiotiques sont prescrits, la période durant laquelle la bactérie peut être éliminée peut être plus longue.

## Comment peut-on la traiter?

- Un traitement n'est pas toujours nécessaire. Consulter un fournisseur de soins de santé.

## Comment peut-on la prévenir?

- Le bon lavage des mains s'avère le meilleur mode de prévention. Il faut s'assurer de bien se laver les mains après être allé aux toilettes, après avoir manipulé des couches, des animaux de compagnie ou autres ainsi qu'avant de préparer des aliments, et après.
- Si on a la diarrhée, éviter de préparer ou de manipuler des aliments.
- Cuire la farce séparément de la volaille.
- Bien cuire la viande, la volaille et les œufs. Utiliser un thermomètre pour aliments pour faire en sorte que la nourriture préparée est cuite à la bonne température interne. Consulter le site <http://healthycanadians.gc.ca/eating-nutrition/safety-salubrite/cook-temperatures-cuisson-fra.php> pour obtenir des renseignements sur la sécurité alimentaire et les températures internes sécuritaires.
- Éviter d'utiliser des œufs crus, par exemple dans le lait de poule maison, les vinaigrettes, la crème glacée et les desserts. Ne jamais utiliser des œufs sales ou craqués.
- Ne consommer que du lait et des produits laitiers pasteurisés.
- Minimiser la contamination croisée en lavant les planches à découper et les ustensiles avec de l'eau chaude savonneuse entre les usages, et surtout après les contacts avec de la volaille, de la viande, des fruits et des légumes crus et des aliments prêts à manger.
- Garder les aliments froids à 4° C ou moins.
- Garder les aliments chauds à 60° C ou plus.
- Boire de l'eau provenant d'une source sûre.
- La nourriture pour les animaux de compagnie peut être contaminée par la bactérie, plus particulièrement les gâteries pour animaux, les aliments crus et la nourriture pour reptiles comme des souris, des rats ou des poussins congelés ou frais. Les propriétaires d'animaux de compagnie devraient toujours bien se laver les mains avec du savon et de l'eau après avoir nourri ou manipulé leurs animaux et après tout nettoyage associé à ceux-ci. Il faut superviser les enfants lorsqu'ils prennent soin de ces animaux.

345, rue Oak Ouest  
North Bay (Ont.) P1B 2T2  
Tel/Tél. : 705 474-1400  
Fax/Téléc. : 705 474-2809

70, rue Joseph, unité 302  
Parry Sound (Ont.) P2A 2G5  
Tel/Tél. : 705 746-5801  
Fax/Téléc. : 705 746-2711

1 800 563-2808  
[www.myhealthunit.ca](http://www.myhealthunit.ca)



### Devrais-je aller à la garderie, à l'école ou au travail?

- Les personnes qui fréquentent des milieux à risque élevé, comme les fournisseurs de soins de santé, les manipulateurs d'aliments, les travailleurs de garderie ou les enfants en garderie, devraient rester à la maison jusqu'à ce qu'elles n'aient plus de symptômes pendant 24 heures ou pendant 48 heures après avoir cessé de prendre un médicament antidiarrhéique.
- En cas de rechute, s'exclure encore une fois et demander des soins médicaux, au besoin.

Pour en savoir plus long, appelez le personnel du Programme de contrôle des maladies transmissibles au 705 474-1400 ou au 1 800 563-2808, poste 5229.

### Références

Heymann, D. L. Control of Communicable Diseases Manual, 20<sup>e</sup> éd., 2015, p. 532-539.

MSSLD. Protocole concernant les maladies infectieuses, 2019, Salmonellose; Annexe A : Chapitres sur des maladies précises et Annexe B : Définitions de cas provinciales.

Agence de la santé publique du Canada. Salmonelles, 2019. Récupéré de <http://www.phac-aspc.gc.ca/fs-sa/fs-fi/salmonella-fra.php>.

Annexe au document WI-CDC-050 – 2019-05-24

---

345, rue Oak Ouest  
North Bay (Ont.) P1B 2T2  
Tel/Tél. : 705 474-1400  
Fax/Téléc. : 705 474-2809

70, rue Joseph, unité 302  
Parry Sound (Ont.) P2A 2G5  
Tel/Tél. : 705 746-5801  
Fax/Téléc. : 705 746-2711

1 800 563-2808  
[www.myhealthunit.ca](http://www.myhealthunit.ca)