

La yersiniose

Qu'est-ce que c'est?

- La yersiniose est une infection causée par une bactérie qui se trouve dans les intestins d'animaux et d'humains infectés.
- Il y a des cas d'infection partout dans le monde.
- La diarrhée est plus grave chez les enfants.
- Les complications sont plus graves chez les adolescents et les adultes.

Comment se propage-t-elle?

On peut devenir infecté en ingérant la bactérie des façons suivantes :

- Consommer des boissons ou des aliments contaminés qui ont été mal cuits ou mal préparés. Le porc cru et les produits du porc sont des sources connues d'infection;
- Boire de l'eau contaminée;
- Ne pas bien se laver les mains après avoir manipulé ou flatté des oiseaux ou d'autres animaux infectés.

Quels sont les symptômes?

- Figurent parmi les symptômes, qui durent habituellement de 2 à 3 semaines, de la fièvre et la diarrhée chez les jeunes enfants ou de la fièvre, des douleurs abdominales, une sensibilité au toucher dans la partie inférieure droite de l'abdomen et une éruption cutanée chez les enfants plus vieux et les adultes.

Quand les symptômes se manifestent-ils?

- Les signes de la maladie se manifestent environ de 3 à 7 jours, habituellement moins de 10 jours, après qu'on a ingéré la bactérie.

Pendant combien de temps est-elle contagieuse?

- La transmission d'une personne à une autre semble rare.
- La bactérie continue d'être excrétée par les selles tant que les symptômes persistent, habituellement de 2 à 3 semaines; les personnes non traitées pourraient continuer à l'excréter pendant de 2 à 3 mois. On a signalé des cas de porteurs de longue durée ne présentant aucun symptôme.

Comment peut-on la traiter?

- Le fournisseur de soins de santé déterminera le traitement à utiliser.

Comment peut-on la prévenir?

- Manipulez et préparez les aliments de manière sécuritaire en lavant et en désinfectant les planches à découper et les ustensiles après tout contact avec de la

viande crue, des fruits et des légumes crus et des aliments prêts à manger.

Faites bien cuire toutes les viandes :

- Bœuf haché : 71 °C;
- Porc : 71 °C;
- Volaille entière : 82 °C;
- Morceaux de volaille : 74 °C.
- Évitez tout contact entre les viandes crues et les autres aliments.
- Gardez les aliments froids à une température de 4 °C ou moins.
- Gardez les aliments chauds à une température de 60 °C ou plus.
- Ne buvez de l'eau que d'une source sûre.
- Ne préparez pas de nourriture pour les autres si vous êtes malade.
- Lavez-vous bien les mains après avoir manipulé des aliments crus ou des animaux, après être allé aux toilettes ou après avoir changé une couche.

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

- Les personnes qui présentent des symptômes devraient rester chez elles jusqu'à au moins 24 heures après la disparition des symptômes.
- Une période d'exclusion plus longue pourrait s'appliquer aux manipulateurs d'aliments, aux travailleurs de la santé ainsi qu'aux employés de garderies et aux enfants qui fréquentent celles-ci. Pour obtenir d'autres renseignements, appelez le bureau de santé.
- En cas de rechute, l'exclusion s'impose de nouveau et il faut consulter un médecin 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^e éd.), 2015, p. 689-692

Ministère de la Santé et des Soins de longue durée, Direction de la santé publique. *Annexe A : Yersiniosis*, 2019. Récupéré du site Web suivant :

http://www.health.gov.on.ca/en/pro/programs/publichealth/oph_standards/docs/yersiniosis_chapter.pdf.

Annexe au document WI-CDC-071 – 2019-05-07

345, rue Oak Ouest
North Bay, ON P1B 2T2
Tel/Tél: 705-474-1400
Fax/Télé: 705-474-2809

70 Joseph Street, Unit 302
Parry Sound, ON P2A 2G5
Tel/Tél: 705-746-5801
Fax/Télé: 705-746-2711

1-800-563-2808
www.myhealthunit.ca

