



SALMONELLOSE

QU'EST-CE QUE LA SALMONELLOSE?

La salmonellose est une maladie infectieuse causée par un groupe de bactéries appelé *Salmonella*. Ces bactéries sont présentes partout dans le monde et au Nouveau-Brunswick. Elles vivent dans les intestins des personnes et des animaux infectés et sont rejetées dans les selles. La salmonellose est une des causes fréquentes de diarrhée.

QUELS SONT LES SYMPTÔMES DE LA SALMONELLOSE?

Généralement, les symptômes apparaissent un ou deux jours après qu'une personne est infectée par la bactérie. La plupart des personnes qui contractent la maladie souffrent de diarrhée fréquente, de crampes abdominales et de fièvre. Les symptômes durent généralement moins d'une semaine. Chez certaines personnes, en particulier les jeunes enfants, les personnes âgées et celles dont le système immunitaire est affaibli, le risque de développer une maladie grave est plus élevé.

COMMENT SE TRANSMET LA SALMONELLOSE?

Les bactéries du genre *Salmonella* vivent dans les intestins des personnes et des animaux infectés (notamment la volaille) et sont présentes dans les selles. On peut retrouver les bactéries dans le sol, dans la nourriture, dans l'eau ou sur les surfaces contaminées par des selles infectées. La maladie se transmet en mangeant de la nourriture contaminée par cette bactérie ou en mettant un objet contaminé dans la bouche. Par exemple, l'eau peut être contaminée par les eaux usées ou les excréments d'animaux. La viande peut être contaminée par des excréments lors du processus d'abattage. La nourriture et les surfaces peuvent être contaminées par contact avec les selles infectées provenant des mains mal nettoyées.

La mauvaise manutention de la volaille crue, ou l'ingestion de volaille ou de viande crue ou insuffisamment cuite est responsable de la plupart des cas de salmonellose. L'apparence et l'odeur de la viande contaminée sont normales. La volaille crue peut contenir des bactéries qui peuvent se transmettre à d'autres aliments quand on coupe la volaille crue sur une planche à découper, puis qu'on utilise la planche à découper ou les ustensiles non lavés pour apprêter d'autres aliments. On retrouve la bactérie du genre *Salmonella* dans les excréments d'animaux de compagnie, y compris les reptiles (tortues, serpents et lézards). Il est important de se laver les mains après avoir touché des animaux.

QUI PEUT CONTRACTER LA SALMONELLOSE?

Toute personne qui ingère la bactérie peut contracter la maladie et la plupart des gens se rétablissent sans recevoir de traitement spécifique.

LA SALMONELLOSE PEUT-ELLE ÊTRE TRAITÉE?

Les personnes souffrant de diarrhée doivent boire beaucoup de liquide pour éviter de se déshydrater. Consultez votre médecin de famille pour obtenir des conseils et des traitements si vous avez une diarrhée grave ou sanguinolente. Un test de laboratoire permet de diagnostiquer la salmonellose et plusieurs médicaments sur ordonnance permettent de traiter cette infection.

PEUT-ON PRÉVENIR LA SALMONELLOSE?

Observez de bonnes règles d'hygiène personnelle. Lavez-vous soigneusement les mains avec du savon et de l'eau après être allé aux toilettes, après avoir touché des animaux, après avoir manipulé de la viande crue et avant de préparer la nourriture ou de la manger.

Prenez des précautions de base pour assurer la salubrité des aliments. Lavez ou pelez tous les fruits et légumes crus avant de les manger. Faites cuire toutes les viandes à fond (viande, volaille et fruits de mer). Veillez à ce que les aliments cuits n'entrent pas en contact avec la viande ou la volaille crue. Ne consommez que des produits laitiers pasteurisés (lait, fromage, yogourt).

Évitez de boire de l'eau qui pourrait être contaminée. Ne buvez pas de l'eau de surface non traitée.

Pour de plus amples renseignements, communiquez avec le bureau de la Santé publique de votre région ou avec votre médecin de famille.