

La salmonellose Salmonellosis

Qu'est-ce que la salmonellose?

La salmonellose est une infection alimentaire provoquée par une bactérie *Salmonelle*. Cette bactérie se multiplie dans le petit intestin et envahit la paroi intestinale.

Les symptômes courants se manifestent par des douleurs d'estomac soudaines, de la diarrhée, des nausées, de la fièvre et des vomissements. La déshydratation, en particulier chez les nourrissons, peut être grave.

Comment se propage la salmonellose?

La *Salmonelle* peut être présente chez les humains et les animaux (sauvages et domestiques). Les humains tout comme les animaux peuvent être porteurs de la bactérie et cependant paraître en bonne santé. La *Salmonelle* se trouve généralement dans les aliments comme les oeufs crus et les produits à base d'oeufs, la viande et les produits à base de viande et la volaille.

La maladie peut survenir après consommation d'aliments ou d'eau contaminés par la *Salmonelle*. Les infections à la *Salmonelle* sont généralement associées à la consommation de volaille (poulet, dinde, etc.) qui n'a pas été suffisamment cuite, de saucisses crues et d'aliments peu cuits contenant des oeufs ou les produits à base

d'oeufs ou encore de produits laitiers non pasteurisés.

Les aliments prêts ou cuisinés peuvent aussi être contaminés lorsqu'ils sont manipulés par des mains sales ou qu'ils entrent en contact avec des ustensiles ou des comptoirs de cuisine qui n'ont pas été nettoyés après leur dernière utilisation.

Les infections à la *Salmonelle* se manifestent généralement dans les 12 à 36 heures après avoir ingéré de la nourriture ou de l'eau contaminée.

Comment prévenir la salmonellose?

- Lavez-vous toujours les mains après être allé aux toilettes.
- Lavez-vous les mains avant, pendant et après avoir préparé de la nourriture.
- Faites cuire entièrement toute nourriture provenant de source animale en particulier la volaille, les produits à base d'oeufs et les plats de viande.
- Faites cuire la viande et la volaille à une température interne d'au moins 74° C (165° F). Utilisez un thermomètre à viande pour vous assurer d'atteindre la bonne température.
- Faites cuire la farce séparément. Si la volaille est cuite avec la farce, assurez-vous qu'ils sont tous deux bien cuits à une

température interne d'au moins
74° C (165° F).

- Ne re-contaminez 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 trop longtemps.
- N'utilisez pas d'œufs crus, (par exemple le lait de poule ou les glaces faites maison) et n'utilisez jamais d'œufs sales ou craquelés.
- Utilisez seulement du lait et des produits laitiers pasteurisés.
- Apprenez au personnel qui manipule et qui prépare la nourriture qu'il est important de :
 - garder les aliments chauds CHAUDS et les aliments froids FROIDS;
 - se laver les mains avant, pendant et après la préparation alimentaire;
 - garder la cuisine propre; et
 - protéger les aliments préparés de la contamination par les rongeurs et les insectes.
- Certains animaux domestiques et de compagnie en particulier les poussins, les canetons et les reptiles (tortues, serpents, iguanes), peuvent être dangereux en tant qu'animaux de compagnie pour les jeunes enfants car ils sont souvent porteurs de la bactérie *Salmonelle*.

Comment contenir la salmonellose?

- Consultez votre médecin de famille pour un traitement.
- Si les représentants de la santé locale pensent qu'il y a une épidémie de salmonellose dans votre quartier, ils mèneront une enquête approfondie.
- Si vous avez été infecté on peut vous demander de répondre à des questions détaillées et de soumettre un échantillon fécal (selles).
- Ne laissez pas des personnes infectées manipuler de la nourriture tant que leur traitement n'est pas achevé et que la bactérie n'a pas complètement disparu.

Pour plus de renseignements sur les dossiers santé de C.-B., veuillez consulter le site Internet suivant :

www.bchealthguide.org/healthfiles/index.stm,
ou vous rendre à votre unité de santé publique locale.

Appelez le service Info-Santé disponible 24 heures sur 24 offert par les infirmières et les infirmiers de C.-B. pour parler à une infirmière ou un infirmier autorisés :

- Dans la région métropolitaine de Vancouver, composez le 604-215-4700
- Ailleurs en C.-B., composez le numéro sans frais 1-866-215-4700
- Pour les sourds et malentendants, composez le 1-866-889-4700
- Un pharmacien ou une pharmacienne est disponible tous les jours de 17 h à 9 h
- Un service de traduction est offert dans plus de 130 langues sur demande.

Visitez le Guide-Santé en ligne de C.-B., un monde d'information santé sur lequel vous pouvez compter, à l'adresse suivante :

www.bchealthguide.org