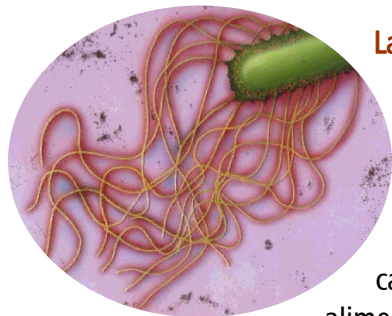


Renseignements sur la *salmonellose*



La bactérie

La salmonellose est une maladie causée par une bactérie appelée *Salmonella*, qui est répandue partout dans le monde. C'est une des bactéries les plus fréquemment en cause dans les toxi-infections alimentaires et les zoonoses. On s'infecte en ingérant la bactérie, qui peut se trouver dans les aliments ou les selles d'un très grand nombre d'animaux domestiques et sauvages : mammifères, oiseaux, reptiles, amphibiens, poissons et même certains invertébrés (escargots, coquerelles). Souvent, les animaux sont la source de la maladie sans paraître malades.

Les symptômes de la maladie

Chez l'humain, la salmonellose cause principalement des signes de gastroentérite, mais elle peut parfois conduire à une infection généralisée (septicémie). La période d'incubation est de 6 à 72 heures. Les symptômes possibles sont :

- ✓ Diarrhée
- ✓ Douleurs abdominales
- ✓ Fièvre
- ✓ Déshydratation sévère chez les enfants
- ✓ Vomissements
- ✓ Sang dans les selles

La maladie dure généralement de 2 à 7 jours. Elle peut toutefois avoir des répercussions plus graves chez les enfants et les personnes âgées ou déjà malades.

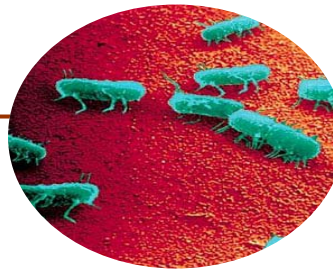
Chez les animaux, l'infection est souvent sans symptômes. Lorsqu'il y en a, c'est fréquemment une diarrhée accompagnée d'abattement et de fièvre; l'infection peut être plus grave chez les jeunes animaux. *Salmonella* peut aussi provoquer des avortements et l'infection du pis chez les animaux laitiers comme les vaches.

Comment se contamine-t-on?

- Ingestion d'eau ou d'aliments contaminés :
 - ✓ Consommation de viande qui n'est pas suffisamment cuite (poulet, porc...) Les carcasses de poulet et d'autres volailles sont souvent contaminées.
 - ✓ Ingestion d'aliments contaminés accidentellement lors de leur préparation (utilisation des mêmes ustensiles pour les produits crus et cuits, par exemple).
 - ✓ Ingestion de lait ou de sous-produits non pasteurisés.
 - ✓ Ingestion d'eau non traitée (ruisseaux, puits, lacs...).



SALMONELLOSE



- De personne à personne :

- ✓ Contamination par une personne infectée, surtout en présence de diarrhée, par l'intermédiaire de mains mal lavées, par exemple. Certaines personnes peuvent être porteuses de la bactérie sans présenter de symptômes; elles peuvent quand même la transmettre à quelqu'un d'autre. Cet état de porteur peut durer plusieurs semaines, parfois plusieurs mois.
- ✓ Lors du changement de couche d'un bébé qui a une infection à *Salmonella*.

- Contact direct avec un animal infecté :

- ✓ Contact avec des animaux infectés, souvent des tortues, des reptiles (ex. : lézards, serpents), des poissons d'ornement en aquariums, des poussins et d'autres animaux porteurs de *Salmonella*.
- ✓ La bactérie peut aussi se trouver chez les oiseaux sauvages, donc porter une attention particulière aux mangeoires.

Recommandations pour prévenir les infections à *Salmonella*

- ✓ Se laver les mains avec de l'eau et du savon après être allé à la toilette et après tout contact avec une personne, un animal ou une substance possiblement contaminés (couches des bébés, selles des animaux, litière, aliments, ustensiles de cuisine, cigarette, etc.)
- ✓ Respecter les précautions contre les toxi-infections alimentaires, dont se laver minutieusement les mains avant de toucher les aliments et les ustensiles, bien réfrigérer les aliments, faire

décongeler les viandes au réfrigérateur, bien les faire cuire et les conserver à des températures adéquates, laver les fruits et les légumes crus et nettoyer les ustensiles et surfaces de travail en contact avec les aliments crus.

- ✓ Éviter de consommer du lait non pasteurisé ou des sous-produits de lait non pasteurisés provenant d'établissements qui ne possèdent pas de permis de transformation de produits laitiers.
- ✓ Éviter de boire de l'eau non traitée, vérifier régulièrement l'eau de puits. Dans le doute, faire bouillir l'eau durant au moins une minute avant de la consommer.
- ✓ Empêcher les animaux de boire dans la toilette.
- ✓ Éviter de nourrir les animaux domestiques avec de la viande crue.
- ✓ Ramasser régulièrement les selles des animaux.
- ✓ Consulter le vétérinaire si un animal présente des signes de maladie.
- ✓ Les *Salmonella* sont sensibles à plusieurs désinfectants, dont l'eau de Javel à 1 % et l'éthanol à 70 %.

Direction de la santé animale et
de l'inspection des viandes
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et
de l'Alimentation
200, chemin Sainte-Foy, 11^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6
Tél. : 418 380-2100
Télééc. : 418 380-2169
www.mapaq.gouv.qc.ca