

Paratyphoïde – Renseignements généraux

Qu'est-ce que la paratyphoïde?

La fièvre paratyphoïde est une maladie mettant en danger la vie du malade qui est causée par la bactérie *Salmonella paratyphi*. L'infection se propage directement d'une personne à une autre ou au moyen de nourriture ou d'eau contaminée.

Qui peut contracter la fièvre paratyphoïde?

La maladie est plus courante chez les voyageurs, mais n'importe qui peut contracter la fièvre paratyphoïde dans les cas suivants :

- en mangeant des aliments contaminés ou en buvant des liquides contaminés
- en étant en contact étroit avec un autre enfant ou adulte ayant la fièvre paratyphoïde, comme un membre de la famille ou une personne dans une garderie ou un établissement résidentiel.

Certaines personnes infectées (porteurs chroniques de la bactérie) peuvent n'avoir aucun symptôme, mais la bactérie peut être présente dans leurs selles et leur urine durant de nombreuses années. Les animaux ne sont pas porteurs de la bactérie.

Quels sont les symptômes?

- fièvre
- mal de tête
- taches rouges sur le tronc
- fréquence cardiaque lente
- constipation plus fréquente que la diarrhée

Quel est le traitement?

Votre médecin peut prescrire un antibiotique pour traiter la maladie. Les personnes qui prennent des antibiotiques commencent généralement à se sentir mieux en deux ou trois jours. Les personnes qui ne reçoivent pas de traitement peuvent continuer à avoir de la fièvre durant des semaines ou des mois. La gravité de la maladie varie, mais la fièvre paratyphoïde est généralement moins grave que la fièvre typhoïde et son taux de mortalité clinique est beaucoup moins élevé.

Comment prévenir la fièvre paratyphoïde?

- Lavez-vous bien les mains avant de préparer la nourriture et après avoir manipulé de la viande crue. Il faut aussi bien vous laver les mains après être allé à la toilette, avoir changé des couches ou avoir manipulé des ordures.
- Utilisez un thermomètre pour vous assurer que tous les aliments ont atteint la **température sécuritaire de cuisson interne** et réchauffez tous les aliments pour atteindre une température interne de 74 °C [165 °F].

- Gardez les aliments périssables au réfrigérateur à 4 °C (40 °F) ou moins et séparez la viande crue des aliments prêts à manger au moment de les décongeler et de les ranger.
- Lavez bien les fruits et légumes crus avec de l'eau courante propre et salubre avant de les préparer et de les manger.
- Buvez de l'eau provenant d'une source sécuritaire d'alimentation en eau traitée.
- Ne mangez et ne buvez que des jus, des cidres, du lait et des produits laitiers pasteurisés.
- Évitez d'avaler de l'eau en nageant ou en vous baignant dans de l'eau non traitée (aires de baignade naturelles) et ne vous baignez pas dans les piscines ou aires de baignade naturelles si vous avez la diarrhée.
- Quand vous voyagez, particulièrement dans les pays en voie de développement ou les régions reconnues comme étant touchées par la maladie, buvez de l'eau (y compris la glace) qui provient d'une source sécuritaire. Ne mangez que des aliments cuits et chauds. Ne mangez que des fruits qui peuvent être pelés.