

Salmonellose - Renseignements généraux

Qu'est-ce que la salmonellose?

La salmonellose est une infection des intestins causée par la bactérie qui se nomme la salmonelle. Les effets de la maladie peuvent varier de symptômes bénins à des symptômes graves. Dans les pires cas, la maladie se propage dans le sang et peut entraîner la mort. La salmonelle vit dans les intestins des humains et d'autres animaux, incluant les oiseaux. La salmonelle est généralement transmise aux humains par la consommation d'aliments contaminés par des selles animales. Les aliments contaminés ont une apparence et une odeur normales. La salmonelle peut également se trouver dans les selles de certains animaux de compagnie, particulièrement ceux qui souffrent de diarrhée.

Les gens peuvent contracter la bactérie s'ils ne se lavent pas les mains après avoir été en contact avec les selles. La plupart des reptiles (90 %) libèrent de la salmonelle dans leurs selles.

Qui peut contracter la salmonellose?

N'importe qui peut contracter la salmonellose. Les gens qui sont plus susceptibles de développer une infection grave sont les personnes âgées, les bébés et les personnes dont le système immunitaire est affaibli, par exemple les gens atteints du VIH.

Comment se propage-t-elle?

On peut contracter la salmonellose :

- En mangeant des aliments contaminés qui n'ont pas été cuits de façon adéquate ou qui sont crus. Les sources alimentaires de salmonelle incluent :
 - la viande crue ou insuffisamment cuite (particulièrement la volaille);
 - les œufs crus ou insuffisamment cuits;
 - les vinaigrettes maison, la sauce hollandaise, la mayonnaise, la crème glacée, la pâte à biscuits, le tiramisu et le glaçage qui contiennent des œufs crus;
 - les fruits et légumes crus (particulièrement les germes et les cantaloups) et leur jus;
 - les produits laitiers non pasteurisés, comme le lait cru et les fromages de lait cru, les desserts à la crème et les garnitures;
 - les jus et les cidres non pasteurisés;
 - le poisson et les crevettes.
- Par le contact avec des animaux infectés; les poussins et les animaux exotiques comme les serpents, les tortues et les reptiles sont souvent porteurs de la salmonelle.

Quels sont les symptômes?

Les symptômes débutent généralement de 12 à 36 heures après l'infection, mais ils peuvent se produire de 6 à 72 heures après l'infection et ils incluent :

- Diarrhée
- Nausées
- Fièvre
- Vomissements
- Crampes abdominales

Quel est le traitement?

Généralement, il n'est pas nécessaire de traiter la salmonellose. La personne se rétablit dans 5 à 7 jours. Dans les cas les plus graves, les gens peuvent être traités à l'hôpital et recevoir des liquides et des antibiotiques.

Comment prévenir la salmonellose?

- Utilisez un thermomètre pour vous assurer que tout aliment a atteint la [température sécuritaire de cuisson interne](#) et faites réchauffer tout aliment à une température interne de 74 °C [165 °F].
- Lavez bien les fruits et les légumes crus avec de l'eau courante propre et saine avant de les préparer et de les manger.
- Conservez la viande crue au réfrigérateur à une température de 4 °C [40 °F] ou moins et séparez-la de tout aliment prêt à manger pendant le dégel et l'entreposage.
- Lavez en profondeur les surfaces de travail et les ustensiles utilisés pour préparer la viande crue et d'autres aliments avant de les utiliser pour préparer des aliments qui sont légèrement cuits ou prêts à manger.
- Lavez-vous bien les mains avant de préparer des aliments et après avoir manipulé de la viande crue, été aux toilettes, changé une couche, manipulé des déchets ou manipulé de la nourriture pour les animaux.
- Ne consommez que des jus, des cidres, du lait et des produits laitiers pasteurisés.
- Les personnes qui ont contracté la salmonellose ou toute autre maladie gastro-intestinale ne doivent pas préparer ou servir des aliments à d'autres personnes ou offrir des soins personnels à d'autres personnes.
- Lavez-vous les mains après avoir touché un animal, particulièrement les poussins et les animaux exotiques comme les serpents, les tortues et les reptiles.
- Gardez les animaux loin des aires d'entreposage et de préparation des aliments, et lavez-vous bien les mains après avoir manipulé les selles et la litière des animaux.
- Lorsque vous voyagez, particulièrement dans les pays en voie de développement, consommez seulement de l'eau et de la glace de source sûre. Ne mangez que des aliments cuits et chauds. Ne mangez que des fruits qui peuvent être pelés.

Pour obtenir des renseignements supplémentaires, consultez la page sur [la salmonelle et la salmonellose](#) du site *Web Canadiens en santé* de Santé Canada ou le [feuillet d'information sur la salmonelle](#) de l'Agence de la santé publique du Canada.