

Shigellose – Renseignements généraux

Qu'est-ce que la shigellose?

La shigellose est une maladie causée par un groupe de bactéries appelées *Shigella*. Les bactéries se trouvent dans les selles des personnes infectées. La plupart des infections sont causées par la transmission de la bactérie des selles ou des mains non lavées d'une personne infectée à la bouche d'une autre personne. Cela se produit quand les bonnes techniques d'hygiène et de lavage des mains ne sont pas mises en application.

La bactérie *Shigella* peut aussi être transmise par de la nourriture contaminée. La nourriture devient contaminée quand une personne infectée la manipule sans s'être lavé les mains après être allée à la toilette. Aussi, les mouches peuvent se reproduire dans des selles infectées et se poser ensuite sur de la nourriture et la contaminer. Les aliments contaminés peuvent avoir une apparence et une odeur normales. L'eau peut aussi être contaminée si des eaux usées s'y déversent ou si une personne infectée par la shigellose s'y baigne.

Qui peut contracter la shigellose?

N'importe qui peut contracter la shigellose, mais les personnes suivantes présentent un risque plus élevé.

- Personnes qui voyagent dans certains pays étrangers.
- Personnes participant à des activités dans le cadre desquelles elles peuvent être en contact avec des matières fécales, notamment en changeant des couches et en ayant des rapports sexuels, particulièrement des relations anales.
- Personnes vivant en établissement.

Quels sont les symptômes?

Les symptômes de la shigellose comprennent :

- diarrhée
- crampes à l'estomac
- fièvre
- vomissements ou maux de ventre

Quel est le traitement?

Les personnes dont le cas est léger se rétablissent souvent d'elles-mêmes. Pour les cas plus graves, un fournisseur de soins primaires peut prescrire des antibiotiques pour traiter la shigellose.

Comment prévenir la shigellose?

- La bactérie *shigella* peut être tuée par la cuisson adéquate des aliments. 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].
- Lavez-vous bien les mains avant de préparer la nourriture et après avoir manipulé de la viande, des mollusques ou des crustacés crus. Il faut aussi bien vous laver les mains après être allé à la toilette, avoir changé des couches ou avoir manipulé des ordures.
- Nettoyez bien les surfaces de travail et les ustensiles utilisés pour préparer la viande crue, les mollusques ou crustacés crus et d'autres aliments.
- Achetez des mollusques et crustacés auprès de fournisseurs dignes de confiance et faites-les bien cuire avant de les manger, particulièrement les huîtres.
- Buvez de l'eau provenant d'une source sécuritaire d'alimentation en eau.
- 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.
- Ne mangez et ne buvez que des jus, des cidres, du lait et des produits laitiers pasteurisés.
- Lavez bien les fruits et légumes crus avec de l'eau courante propre et salubre avant de les préparer et de les manger.
- Les personnes ayant un diagnostic de shigellose ou de toute autre maladie gastro-intestinale ne devraient pas préparer et servir des aliments ou dispenser des soins personnels à d'autres personnes.
- Quand vous voyagez, particulièrement dans les pays en voie de développement, 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.

Pour de plus amples renseignements, consultez la page sur la bactérie [Shigella](#) dans le site Web Canadiens en santé du gouvernement du Canada et le [feuillet d'information sur la shigellose](#) de l'Agence de la santé publique du Canada.