

Feuille de renseignements

Salmonellose

Qu'est-ce que la salmonellose?

La salmonellose est une maladie qui affecte les intestins et est causée par une bactérie appelée *Salmonella*. Les symptômes de la maladie peuvent être de légers à graves.

Quels sont les symptômes?

Les symptômes commencent habituellement de 12 à 36 heures après l'ingestion de la bactérie, mais ils peuvent survenir de 6 à 72 heures après. Les symptômes comprennent : diarrhée, fièvre, douleur à l'estomac, nausée et vomissement.

Qui peut attraper la salmonellose?

N'importe qui peut attraper la salmonellose. Les personnes les plus susceptibles d'être gravement malades sont les aînés, les bébés et les personnes affaiblies par une autre maladie, comme les personnes qui reçoivent des traitements pour le cancer ou les personnes qui ont le VIH.

Comment la salmonellose se transmet-elle?

Les gens attrapent habituellement la salmonellose en mangeant des aliments dans lesquels se trouve la bactérie. La bactérie *Salmonella* vit dans l'estomac et dans les intestins d'un grand nombre d'animaux et peut infecter la viande, les œufs, le poulet ou la dinde et le lait. L'eau souillée peut contaminer d'autres aliments comme les légumes, les fruits, les mollusques et les crustacés.

La *Salmonella* peut se transmettre d'une personne à l'autre lorsque les gens ne se lavent pas les mains correctement après être allés aux toilettes ou après avoir coupé ou cuisiné des aliments contenant la bactérie.

Comment traite-t-on la salmonellose?

En général, les gens n'ont pas besoin de prendre de médicaments. La personne malade se sent mieux dans les 5 à 7 jours suivant l'infection. Dans certains cas graves, les personnes doivent se rendre à l'hôpital pour recevoir des soins et des médicaments.

Comment peut-on prévenir la salmonellose?

- Bien cuire la viande achetée en magasin, comme le bœuf, le porc ou le poulet.
- Laver les légumes et les fruits crus avant de les manger.
- Conserver les viandes crues séparément des légumes et des aliments cuits.
- Éviter de consommer du lait cru (non pasteurisé) ou des aliments fabriqués à partir de lait cru.
- Se laver les mains et laver les couteaux, les ulus et les planches à découper après avoir manipulé des aliments crus.
- Si possible, faire bouillir l'eau provenant de lacs ou de rivières avant de la boire, pour s'assurer qu'elle est sans danger.