

# LES 10 AGENTS PATHOGÈNES ALIMENTAIRES LES PLUS RECHERCHÉS AU CANADA

PATHOGÈNE :

## SALMONELLA

BACTÉRIE



SYMPTÔMES	APPARITION ET DURÉE DES SYMPTÔMES	COMMENT UNE PERSONNE PEUT ÊTRE INFECTÉE	EFFETS POSSIBLES SUR LA SANTÉ	ALIMENTS GÉNÉRALEMENT EN CAUSE	COMMENT SE PROTÉGER
<p>Fièvre</p> <p>Frissons</p> <p>Maux de tête (apparition soudaine)</p> <p>Crampes abdominales</p> <p>Diarrhée</p> <p>Nausée</p> <p>Vomissements (parfois)</p>	<p>Habituellement, les symptômes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• apparaissent dans les 6 à 72 heures suivant la consommation de l'aliment ou de la boisson contenant la bactérie;</li> <li>• durent entre 4 et 7 jours.</li> </ul> <p>Les symptômes peuvent durer jusqu'à 8 semaines.</p>	<p>En consommant des aliments ou des boissons contaminés par <i>Salmonella</i> par l'entremise</p> <p>de la contamination croisée entre la viande crue et d'autres aliments pendant la préparation d'aliments;</p> <p>de mains mal lavées après un passage aux toilettes et avant la manipulation d'aliments;</p> <p>de mains mal lavées après avoir caressé des animaux infectés (chats, reptiles, tortues et oiseaux) dont le corps pourrait être couvert d'excréments porteurs d'une infection;</p> <p>de mains mal lavées après la manipulation d'excréments d'animaux, d'animaux de compagnie, de tortues, de rongeurs, d'aliments pour animaux, de jouets et de gâteries pour animaux de compagnie.</p>	<p>La plupart des personnes atteintes guérissent sans traitement. Toutefois, chez certaines personnes, les symptômes peuvent être graves et entraîner la déshydratation qui peut conduire à l'hospitalisation.</p> <p>Dans les cas graves, des complications comme des abcès (plaie infectée et remplie de pus) et la pneumonie peuvent survenir. Les complications peuvent parfois entraîner la mort, sauf si le patient est traité à l'aide des bons antibiotiques. Les jeunes enfants, les personnes de 60 ans et plus et celles dont le système immunitaire est affaibli sont plus susceptibles d'être gravement malades.</p> <p>Certaines personnes peuvent contracter ce qui suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• syndrome de Reiter (affection qui survient à la suite d'une infection d'une autre région du corps, qui peut durer des mois ou des années et provoquer l'arthrite chronique);</li> <li>• colite (inflammation du colon).</li> </ul>	<p>Viande crue ou pas suffisamment cuite, volaille, œufs et lait.</p> <p>Produits laitiers non pasteurisés, comme le lait cru, le fromage cru, et les desserts et garnitures à la crème.</p> <p>Fruits et légumes crus (particulièrement les germes et les cantaloups) et leur jus.</p> <p>Produits faits maison comme les vinaigrettes, la sauce hollandaise, la mayonnaise, la crème glacée, la pâte à biscuit, le tiramisu et le glaçage.</p>	<p>Cuire les aliments, notamment la viande, la volaille et les œufs jusqu'à ce que leur température interne soit sûre.</p> <p>Utiliser un thermomètre numérique pour vérifier la température interne des aliments. Consulter le tableau à la page 5.</p> <p>Consommer uniquement du jus, du cidre, du lait et des produits laitiers pasteurisés.</p> <p>Laver avec soin les fruits et les légumes frais.</p> <p>Séparer les aliments cuits des aliments crus pendant l'entreposage et la préparation.</p> <p>Bien se laver les mains après avoir été en contact avec des excréments d'animaux, des animaux de compagnie, des tortues, des rongeurs, des aliments pour animaux, des jouets et des gâteries pour animaux.</p>