

LES 10 AGENTS PATHOGÈNES ALIMENTAIRES LES PLUS RECHERCHÉS AU CANADA

PATHOGÈNE :

SHIGELLA



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>Nausée</p> <p>Vomissements</p> <p>Douleur abdominale</p> <p>Crampes abdominales</p> <p>Diarrhée (souvent accompagnée de sang)</p>	<p>Habituellement, les symptômes</p> <ul style="list-style-type: none"> • apparaissent 1 à 3 jours suivant la consommation de l'aliment ou de la boisson contenant la bactérie (mais peuvent apparaître jusqu'à 7 jours après); • durent de 5 à 7 jours. 	<p>Par l'entremise</p> <p>de mains mal lavées après un passage aux toilettes;</p> <p>de contact direct avec une personne qui s'est mal lavé les mains après être allée aux toilettes;</p> <p>de mouches qui se reproduisent dans les selles contaminées et qui contaminent ensuite les aliments;</p> <p>d'eau et des légumes contaminés par les eaux usées.</p>	<p>Les personnes souffrant de diarrhée se remettent complètement habituellement, même s'il leur faut parfois plusieurs semaines à des mois avant de retrouver des habitudes intestinales normales.</p> <p>Parmi les complications : la septicémie (infection du sang) et une infection d'autres régions du corps.</p> <p>Quelques rares personnes infectées par <i>Shigella flexneri</i> peuvent présenter le 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.</p>	<p>Huîtres crues et autres mollusques et crustacés récoltés dans des eaux contaminées.</p> <p>Légumes cueillis dans des champs contaminés par les eaux usées.</p> <p>Salades, comprenant notamment du poulet, des fruits, de la laitue, des macaronis, des pâtes, des pommes de terre, des crevettes, du thon, de la dinde et des légumes.</p> <p>Eau contaminée par les eaux usées.</p>	<p>Acheter les mollusques et crustacés auprès de fournisseurs de bonne réputation.</p> <p>Cuire les mollusques et crustacés complètement avant de les consommer, particulièrement les huîtres.</p> <p>En voyage, particulièrement dans les pays en développement, appliquer les mesures suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • consommer l'eau d'une source sûre (eau traitée ou bouillie); • consommer uniquement des aliments cuits chauds; • manger uniquement des fruits à éplucher.