

SALMONELLOSE

Rédaction : E. Farfour - Comité scientifique : M. Federighi, F-X. Weill



1 Qu'est-ce que la salmonellose ?

- La salmonellose est une infection bactérienne, principalement d'origine alimentaire, qui se présente le plus souvent sous la forme d'une gastro-entérite
- Elle est due à la bactérie *Salmonella* dont il existe de très nombreuses variétés (sérotypes ou sérovars)

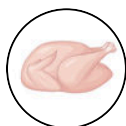


2 Comment la contracte-t-on ?

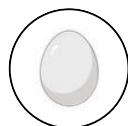
a Principalement par ingestion d'aliments contaminés



Charcuteries



Viandes
insuffisamment cuites
(notamment volailles)



Œufs peu cuits et
préparation à base
d'œufs crus



Lait cru et produits
à base de lait cru
(fromage, glaces...)



Fruits et légumes
mal lavés



Graines

b ou par contact avec



Reptiles, batraciens et
autres nouveaux animaux
de compagnie (NAC)



Animaux
de ferme

c ou par consommation



Eau non potable

3 Quels sont les symptômes ?



- Délai d'apparition : généralement entre 12 heures et 3 jours après la contamination
- Une gastro-entérite : diarrhée, nausée, vomissement, mal de ventre, fièvre
- Durée : 4 à 7 jours

4 Est-ce grave ?



- La salmonellose guérit le plus souvent spontanément sans antibiotiques
- Cependant, des formes sévères sont possibles notamment chez les personnes fragiles : femmes enceintes, enfants de moins de 5 ans, personnes âgées, personnes immunodéprimées
- Une consultation médicale est indispensable chez les personnes fragiles, en cas de forte fièvre, de diarrhées sévères ou sanglantes, de douleurs intenses ou de symptômes persistants

5 Comment la traite-t-on ?



- Le traitement repose sur une bonne hydratation
- Chez les personnes fragiles et dans les formes sévères un traitement antibiotique est systématique
- Les médicaments ralentisseurs du transit et les anti-diarrhéiques sont contre-indiqués car ils peuvent prolonger l'infection

6 Quelques conseils de prévention



- Se laver les mains avant de préparer les repas, après être allé aux toilettes, après un contact avec des animaux, ou après avoir manipulé des couches
- Cuire à cœur les viandes notamment les volailles
- Ne pas utiliser les mêmes planches à découper et ustensiles pour la viande crue et les aliments prêts à être consommés
- Laver soigneusement les fruits et les légumes
- Ne pas dépasser la DLC (Date Limite de Consommation) pour les produits périssables et la DCR (Date de Consommation Recommandée) pour les œufs en coquille
- Réfrigérer rapidement les aliments périssables et maintenir la chaîne du froid
- Pour les personnes fragiles ou ayant des comorbidités importantes : éviter les aliments à risque