

La salmonellose : que dois-je savoir ?

Le site du Docteur Sylvie SANDID

Adresse du site : www.docvadis.fr/s-sandid



Validé par

le Comité Scientifique Infectiologie et le Comité Scientifique Médecine des voyages

La salmonellose est une infection bactérienne transmise par la consommation de certains aliments contaminés, s'ils sont mal lavés ou mal conservés.

La salmonellose, qu'est-ce que c'est ?

La salmonellose est une infection bactérienne pouvant entraîner des signes de gastroentérites, ou d'infections typhoïde et paratyphoïde potentiellement plus graves.

Tous les aliments contaminés peuvent en être la source : les œufs crus ou mal cuits, la viande infectée pas assez cuite, les fruits et les légumes crus mal lavés ainsi que les produits laitiers contaminés par les excréments d'un animal porteur de la salmonellose ou lorsqu'ils sont manipulés par des mains sales. Enfin, les animaux de compagnie, comme les oiseaux, les reptiles et les rongeurs sont couramment porteurs de cette infection.

Quels sont les symptômes et comment les traiter ?

La gastro-entérite se manifeste un à deux jours après l'infection par une fièvre, une diarrhée et des douleurs abdominales qui

disparaissent généralement au bout de trois à cinq jours. Chez les personnes âgées, les nourrissons ou les personnes dont le système immunitaire est affaibli, un traitement antibiotique peut être envisagé.

Les fièvres typhoïdes et paratyphoïdes apparaissent le plus souvent dans des zones où l'hygiène est précaire notamment en Asie, en Afrique ou en Amérique Latine. Elles se déclarent une à trois semaines après la contamination. Elles se manifestent par une fièvre continue, des maux de tête, des douleurs abdominales et des troubles du transit (diarrhée ou constipation) et une grande fatigue. Les fièvres typhoïdes et paratyphoïdes nécessitent un traitement antibiotique afin d'éviter les complications au niveau de l'intestin, du cœur ou de la vésicule biliaire pouvant aller jusqu'au décès du patient.

Comment est diagnostiquée une salmonellose ?

Si votre médecin suspecte une salmonellose mineure, c'est-à-dire lorsque vous présentez des symptômes de gastro-entérite, il prescrira une recherche bactériologique dans vos selles. S'il y a suspicion de fièvres typhoïde et paratyphoïde, il demandera une analyse sanguine, afin de mettre en évidence la salmonellose par hémoculture, et une analyse des selles.

En France, tous les cas de salmonellose doivent être signalés aux autorités sanitaires qui déclenchent immédiatement une enquête afin de trouver l'origine de la contamination. Cela permet également de dépister d'éventuels cas dans l'entourage du malade et d'éviter la propagation de l'infection par la mise en place de mesures de prévention.

Comment m'en protéger ?

L'hygiène et la cuisson des aliments sont les meilleures façons de vous protéger de la salmonellose. Avant de les consommer, lavez bien vos fruits et légumes, conservez les œufs et les préparations à base d'œufs crus au réfrigérateur et faites bien cuire vos

viandes.

Lavez-vous souvent les mains, après être allé aux toilettes, après vous être occupé d'animaux, avant de préparer un repas et toujours avant de manger.

Un vaccin anti-typhoïdique bien toléré vous sera proposé si vous voyagez dans des régions à risque, mais il ne protège que partiellement contre la typhoïde et pas contre les autres salmonelloses.

La salmonellose est la principale cause d'intoxication alimentaire en France. Les cas sont généralement plus fréquents pendant l'été lorsque l'on consomme volontiers des aliments crus en salade, par exemple.