

LES SALMONELLES ET TIAC

1. Généralités:

Les intoxications alimentaires résultent de l'ingestion d'aliments contaminés par un microorganisme nocif ou un agent pathogène.

Les microorganismes pouvant causer des toxi-infections alimentaires sont les virus, les parasites et les bactéries.

La plupart du temps, l'intoxication alimentaire est provoquée par la consommation de produits contenant des toxines libérées par la croissance des bactéries.

2. Définition :

Les salmonelles sont des entérobactéries Gram négatif (Famille de la Typhoïde) ; ils libèrent une endotoxine lorsqu'ils sont lysés dans le tube digestif

La **salmonellose** est la maladie causée par cette bactérie nommée « *Salmonella* ou salmonelle ».

Il s'agit de l'une des principales causes d'**intoxication alimentaire**.

Chez l'homme, ces bactéries sont responsables de deux grandes catégories d'infections :

- la gastro-entérite d'origine alimentaire
- et la fièvre typhoïde

3. Mode de contamination :

Les personnes qui séjournent dans les régions du monde où les conditions sanitaires sont déficientes sont plus à risque de salmonellose.

a) Les aliments :

La consommation d'un aliment contaminé par les excréments d'animaux (dans 90 % des cas), Les aliments contaminés par *Salmonella* ne présentent pas nécessairement d'altération visible ni d'odeur suspecte.

Il s'agit principalement :

- des **œufs** (et les produits qui en contiennent),
- de la **viande** et de la **volaille** consommés **crus** ou insuffisamment cuits.
- y compris les fruits et les légumes est susceptible de véhiculer la salmonelle, notamment s'il est lavé avec de l'eau contaminée ou s'il entre en contact avec une viande crue contaminée.
- Même si une viande a été congelée adéquatement, elle peut présenter des risques

En fait, dès que la chaîne de froid est brisée, il y a des risques de contamination. C'est d'ailleurs pourquoi l'été est plus propice à la contamination par la salmonelle.

Seule la **cuisson** peut avoir raison de la bactérie.

Une bonne **hygiène** lors de la préparation des repas est donc essentielle pour se prémunir contre la contamination (voir la section Prévention).

b) Animaux domestiques :

La salmonelle est naturellement présente dans l'intestin des animaux.

Beaucoup de cas de salmonellose chez les enfants ont été associés à des **oiseaux** ou des **reptiles** (surtout les tortues et les iguanes mais aussi les lézards et les serpents) qui leur servaient d'animaux de compagnie.

La contamination peut s'effectuer simplement en touchant l'animal (la peau des reptiles est souvent contaminée) ou ses excréments mais ce n'est pas toujours le cas. Le seul fait de toucher un objet entré en contact avec l'animal peut suffire.

c) Transmission interhumaine :

Le risque est plus élevé lorsque la personne infectée prépare un repas pour d'autres personnes.

De façon générale, la salmonelle peut se retrouver un peu partout dans une maison étant donné qu'il s'agit d'une bactérie résistante qui peut survivre pendant un certain temps à l'extérieur d'un hôte vivant.

4. Les symptômes :

Les symptômes les plus fréquents sont :

- les migraines,
- diarrhées,
- douleurs abdominales,
- nausées, et vomissements
- fièvre et frissons

Ces symptômes apparaissent de 12 à 72 heures après l'ingestion de l'aliment contaminé. Habituellement, la guérison apparaît en 4 à 7 jours, sans nécessiter de traitement (Les germes sont détruits par l'acidité de l'estomac).

L'infection peut cependant être grave et même **fatale** pour les personnes âgées ou malades ainsi que pour les nourrissons.

5. Complications possibles :

Habituellement, la **salmonellose** n'a aucune conséquence grave.

Les personnes âgées, les nourrissons et les personnes affaiblies peuvent en souffrir plus gravement.

La complication la plus fréquente est la **déshydratation**. C'est pourquoi on conseille de bien s'hydrater tant que les symptômes persistent. Quelques semaines peuvent s'écouler avant que le fonctionnement intestinal revienne complètement à la normale.

En de rares occasions, l'infection traverse la barrière intestinale et se répand à divers endroits du corps en passant par la circulation sanguine. Il faut alors traiter l'infection à l'aide d'**antibiotiques** sans tarder.

Certaines personnes atteintes de la salmonelle peuvent développer une forme d'arthrite réactionnelle de 3 à 4 semaines après l'infection : le **syndrome de Reiter** (exceptionnel).

Les personnes déjà infectées par la salmonelle deviennent souvent des **porteurs asymptomatiques** de la bactérie, pendant un certain temps. Cela signifie qu'elles excrètent des bactéries dans leurs selles.

- Pour les adultes et les personnes âgées, cet état dure en moyenne jusqu'à 12 semaines après l'infection
- et jusqu'à 1 an pour les enfants de 5 ans et moins.

Une autre souche de salmonelle, *Salmonella typhi*, cause une forte fièvre appelée **fièvre typhoïde**, plutôt que des troubles digestifs mais il n'en sera pas question ici.

Palmarès des pathogènes à l'origine des rappels d'aliments³

1. *Listeria monocytogenes*
2. Salmonelle
3. *E. coli*
4. *E. coli* 0157:H7
5. *Staphylococcus aureus*