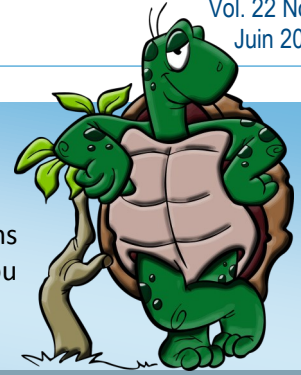




Les poissons et les reptiles : porteurs de salmonelle!

Les poissons tropicaux, les tortues et les autres reptiles, comme les iguanes, peuvent excréter dans leurs selles une bactérie appelée salmonelle. Si on ne prend pas de précautions en les manipulant ou en touchant leur environnement, on peut attraper cette bactérie.



Qu'est-ce que cause la salmonelle?

La salmonelle cause une gastro-entérite parfois sévère, appelée salmonellose.

Comment attrape-t-on cette bactérie?

On attrape la salmonelle de ces animaux en portant la bactérie à la bouche à partir des mains qui ont été contaminées lorsqu'on a touché un animal ou son environnement.

Quels sont les symptômes?

Les symptômes sont de la diarrhée, des crampes abdominales et de la fièvre. La maladie dure habituellement de 4 à 7 jours. Toutefois, elle peut être sévère au point de nécessiter une hospitalisation.

Quels sont les moyens de prévention?

- il faut toujours **se laver les mains** avec de l'eau et du savon après avoir touché ces animaux ou leurs accessoires ainsi que l'eau des aquariums;
- pour éviter la contamination de l'environnement, il est déconseillé de laisser ces animaux circuler dans la maison, particulièrement dans la cuisine;
- parce que les terrariums et les aquariums peuvent être contaminés par la salmonelle, il faut les entretenir en suivant les principales recommandations suivantes.



Les terrariums

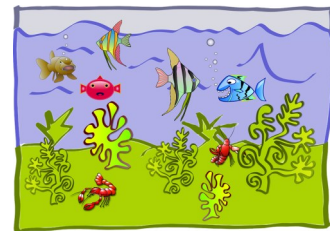
À tous les mois, idéalement deux fois par mois :

- les **laver** avec de l'eau et du savon;
- ensuite, les **désinfecter** avec une solution d'eau de Javel (1 cuillerée à table dans 4 tasses d'eau);
- après la désinfection, les rincer puis les laisser **sécher à l'air libre** pendant 1 heure, 24 heures pour les branches naturelles.



Les aquariums

Changer le tiers de l'eau de l'aquarium à toutes les six semaines; pour ce faire, il est préférable d'utiliser une pompe spéciale disponible dans les animaleries. On ne doit **jamais siphonner l'eau avec la bouche**.

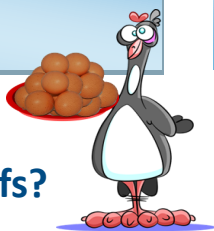


Lors de ces opérations, il faut :

- éviter les éclaboussures au visage;
- s'abstenir de laver les terrariums et les accessoires des aquariums dans l'évier de la cuisine, le lavabo de la salle de bain ou la baignoire. Si on ne peut faire autrement, les nettoyer et les désinfecter ensuite avec une solution d'eau de Javel (1 cuillerée à table dans 4 tasses d'eau). Si d'autres surfaces ont été utilisées, les nettoyer et les désinfecter de la même manière.



Le poulet et les œufs : une autre source reconnue de salmonelle



Quelles précautions doit on prendre avec le poulet et les œufs?

- toujours les manger bien cuits;
- qu'on fasse cuire le poulet au B.B.Q. ou dans un poêlon, le rapporter à la table dans une assiette propre et non dans celle qui a servi au poulet cru;
- bien se laver les mains immédiatement après avoir manipulé du poulet et des œufs crus;
- laver à l'eau chaude savonneuse ou mettre au lave-vaisselle tous les ustensiles qui ont été en contact avec du poulet et des œufs crus (planches à découper, couteaux, vaisselle, etc.);
- décongeler le poulet au réfrigérateur et éviter que son jus ne vienne en contact avec d'autres aliments.

Un rappel sur la maladie du hamburger

La maladie du hamburger est une **gastro-entérite** qui se manifeste principalement par de la diarrhée contenant souvent du sang. Elle peut entraîner des **complications graves**, surtout chez les enfants de moins de cinq ans, comme de l'anémie et un mauvais fonctionnement des reins; parfois, les complications sont assez sévères pour que des transfusions de sang ou une dialyse soient nécessaires. Malheureusement, certains en meurent.



Le saviez-vous?

- il ne faut pas prendre avec les mains la viande crue pour la fondue chinoise et ne jamais la déposer dans la même assiette que la viande cuite et les sauces;
- les viandes crues congelées, comme les pépites de poulet, doivent être suffisamment cuites et on doit se laver les mains immédiatement après les avoir manipulées;
- un bébé peut attraper la salmonellose ou la maladie du hamburger si son parent le nourrit sans s'être bien lavé les mains après avoir touché à du poulet ou du bœuf crus;
- on doit éviter de donner du poulet ou du bœuf crus à notre chien ou notre chat car ils pourraient excréter les bactéries dans leurs selles et ensuite nous les transmettre.

Comment la prévenir?

Puisque les bactéries se retrouvent sur les pièces de bœuf, on peut la prévenir en appliquant avec le bœuf les mêmes **précautions** que celles qui sont recommandées pour le poulet. De plus :

- en tout temps, manger le bœuf haché bien cuit; il ne doit présenter aucune coloration rosée et le jus qui s'en écoule doit être transparent. En effet, lorsque le bœuf est haché, les bactéries à la surface de la viande se dispersent;
- appliquer scrupuleusement toutes les précautions lors de la manipulation d'une pièce de bœuf cru, que ce soit un rôti, un steak ou autre.



Pour plus d'informations sur les sujets traités :

<http://www.mapaq.gouv.qc.ca>

<http://www.sante.gouv.qc.ca/>

