**Fiche infos – Une seule santé**

**C’est quoi la salmonellose ?**

****

**C’est quoi la salmonellose ?**

La salmonellose est une infection causée par une bactérie. Elle provoque une gastro-entérite.

Les symptômes apparaissent entre 6 et 72 heures après la contamination : diarrhée, vomissements, fièvre, douleurs abdominales, fatigue et possible maux de tête. Dans certains cas elle peut provoquer une déshydratation.

La salmonellose peut infecter toute personne qui entre en contact avec des aliments, objets ou animaux contaminés.

Elle se transmet par l’alimentation (œufs crus, viande pas assez cuite, fromage au lait cru…). Il est possible d’être contaminé par contact avec un animal (manipulations de poussins, reptiles, animaux de ferme ou leurs excréments), mais aussi par manque d’hygiène avec des mains sales ou surfaces de cuisine mal nettoyées.

Pour l’éviter il est important d’avoir une bonne pratique d’hygiène alimentaire : bien cuire les viandes et les œufs, laver les fruits et légumes crus, se laver les mains avant de cuisiner ou manger et nettoyer les plans de travail et ustensiles de cuisine. Se laver les mains après avoir touché des animaux, ne pas embrasser ou faire manger les animaux sur des surfaces alimentaires.

Il n’existe pas de vaccin, c’est pourquoi la prévention par l’hygiène et la bonne cuisson des aliments est primordiale. Dans la plupart des cas, les symptômes seront traités pour permettre d’éviter la déshydratation. Néanmoins, dans certains cas très sévères, un traitement antibiotique est indiqué.