



# La yersiniose

## Qu'est-ce que c'est?

- La yersiniose est une infection causée par une bactérie qui se trouve dans les intestins d'animaux et d'humains infectés.
- Les bactéries peuvent se multiplier dans des conditions de réfrigération et de faible teneur en oxygène.

## Comment se propage-t-elle?

On peut devenir infecté en ingérant la bactérie:

- Consommer des boissons ou des aliments contaminés qui ont été mal cuits ou mal préparés.
- Le porc cru et les produits du porc sont des sources connues d'infection;
- Ne pas bien se laver les mains après avoir manipulé ou flatté des oiseaux ou d'autres animaux infectés.

## Quels sont les symptômes?

- Les symptômes durent généralement de 2 à 3 semaines et comprennent de la fièvre et la diarrhée (surtout chez les jeunes enfants)
- Fièvre, des douleurs abdominales, une sensibilité au toucher dans la partie inférieure droite de l'abdomen et une éruption cutanée chez les enfants plus vieux et les adultes.

## Quand les symptômes se manifestent-ils?

- Les signes de la maladie se manifestent environ de 3 à 7 jours, habituellement moins de 10 jours, après qu'on a ingéré la bactérie.

## Pendant combien de temps est-elle contagieuse?

- La transmission d'une personne à une autre semble rare.
- La bactérie continue d'être excrétée par les selles tant que les symptômes persistent, habituellement de 2 à 3 semaines; les personnes non traitées pourraient continuer à l'excréter pendant de 2 à 3 mois.

## Comment peut-on la traiter?

- Le fournisseur de soins de santé déterminera le traitement à utiliser. Les antibiotiques peuvent être utilisés dans certains cas.

## Comment peut-on la prévenir?

Manipulez et préparez les aliments de manière sécuritaire en lavant et en désinfectant les planches à découper et les ustensiles après tout contact avec de la viande crue, des fruits et des légumes crus et des aliments prêts à manger.

Faites bien cuire toutes les viandes :

- Bœuf haché: 71 °C;
- Porc: 71 °C;
- Volaille entière: 82 °C;
- Morceaux de volaille: 74 °C.

- Évitez tout contact entre les viandes crues et les autres aliments.
- Gardez les aliments froids à une température de 4 °C ou moins.
- Gardez les aliments chauds à une température de 60 °C ou plus.
- Consommez uniquement du lait et des produits laitiers pasteurisés.
- Ne buvez de l'eau que d'une source sûre.
- Ne préparez pas de nourriture pour les autres si vous êtes malade.
- Lavez-vous bien les mains avant et après avoir manipulé des aliments crus ou des animaux, être allé aux toilettes ou avoir changé une couche.

## Devrais-je aller à la garderie, à l'école ou au travail?

- Les personnes qui présentent des symptômes devraient rester chez elles jusqu'à au moins 24 heures après la disparition des symptômes.
- Une période d'exclusion plus longue pourrait s'appliquer aux manipulateurs d'aliments, aux travailleurs de la santé ainsi qu'aux employés de garderies et aux enfants qui fréquentent celles-ci. Pour obtenir d'autres renseignements, appelez le bureau de santé.
- En cas de rechute, l'exclusion s'impose de nouveau et il faut consulter un médecin au besoin.

345 Oak Street West  
North Bay, ON P1B 2T2

) 705-474-1400

☎ 705-482-0670

Call Toll Free: 1-800-563-2808

90 Bowes Street, Suite 201  
Parry Sound, ON P2A 2L7

) 705-746-5801

☎ 705-746-2711

myhealthunit.ca



Pour en savoir plus long, appelez le personnel du Programme de contrôle des maladies transmissibles au 705 474-1400 ou sans frais au 1 800 563-2808, poste 5229.

### References:

Heymann, D. L. *Control of Communicable Diseases Manual* (21<sup>e</sup> éd.), 2015, p. 719-722.

Ministère de la Santé et des Soins de longue durée, Direction de la santé publique. *Annexe A : Yersiniosis*, 2022. Récupéré du site Web suivant : <https://files.ontario.ca/moh-yersiniosis-en-2022.pdf>

Fiche de renseignements pour 13-CDC-1