

Gastroentérite à salmonelles



Précautions
Standard

Epidémiologie

Agent infectieux	<i>Salmonella sp.</i>
Réservoir	Animaux domestiques et sauvages, spécialement la volaille, les porcs, les bovins, les reptiles, les animaux de compagnie Les patients pendant la phase de convalescence
Mode de transmission	<ul style="list-style-type: none"> par ingestion d'aliments contaminés, en général sous forme d'intoxication alimentaire, les germes se multiplient dans des mets contaminés avant leur consommation une transmission interhumaine est possible, de même qu'une transmission par contact direct avec des objets contaminés (endoscopes par ex.)
Transmission interhumaine	Oui
Période d'incubation	Le plus souvent 12 à 36 heures avec des extrêmes allant de 6 à 72 heures
Durée d'infectiosité	Excrétion dans les selles pendant des périodes très variables. Environ 1% des adultes et 5% des enfants de moins de 5 ans excrètent encore des salmonelles après une année et sont donc considérés comme des porteurs chroniques

Prise en charge du patient

Mesures additionnelles	Aucune, l'application des Précautions Standard est suffisante
Mesures spécifiques	Le personnel de cuisine atteint d'entérite à <i>Salmonella sp</i> doit être exclu du travail pendant la phase aiguë de la maladie. Le portage peut durer quelques mois, surtout chez les enfants

Mesures de protection/prévention pour le personnel

Blouse de protection	Non, sauf si projections prévisibles de sang ou de liquides biologiques
Gants	Non, sauf si risque d'exposition à du sang ou des liquides biologiques
Masque	Non

Déclaration du cas

Documentation système d'alerte	Non Les flambées de cas doivent être déclarées par le médecin dans un délai de 1 jour
--------------------------------	--