



Sudbury & District

Health Unit

Service de  
santé publique

# Fiche de renseignements sur les maladies entériques

Résultats pour Sudbury et les districts

## Introduction

Les maladies entériques sont associées à la consommation d'eau ou d'aliments contaminés par des microorganismes et des toxines microbiennes qui attaquent les voies gastro-intestinales. Parmi les symptômes courants figurent des nausées, des vomissements, de la diarrhée, des crampes abdominales, de la fièvre, des frissons et une perte d'appétit. Et ces symptômes peuvent se manifester de 30 minutes à 10 jours après le contact. Étant donné que bien des gens interprètent mal les symptômes des maladies entériques, il est difficile de connaître précisément le nombre de cas. Au Canada, cependant, il s'établirait à 2,2 millions par année.

La présente fiche de renseignements est axée sur la campylobactériose, la giardiase et la salmonellose sur le territoire du Service de santé publique de Sudbury et du district (SSPSD). Les données ont été recueillies par l'entremise du Système intégré d'information sur la santé publique (SIISP) de 2008 à 2012 et ont été récupérées en septembre 2013.

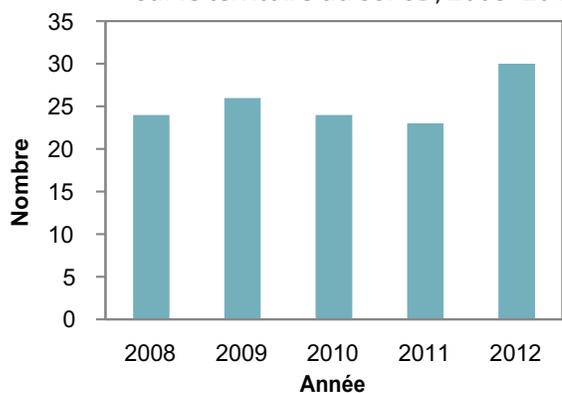
## Campylobactériose

*Campylobacter* est une cause courante de diarrhée chez les humains. Les symptômes d'infection incluent souvent de la diarrhée, laquelle peut être sanglante, des crampes, de la fièvre, des nausées et des vomissements, et ils se manifestent généralement de deux à cinq jours après l'exposition. La bactérie est présente sur les animaux et les oiseaux, en particulier les chiots, les chatons et la volaille. Chez les personnes au système immunitaire affaibli, elle se transmet parfois au flux sanguin et cause une grave infection pouvant être mortelle. Pour que l'infection se produise, la bactérie doit être avalée. Par conséquent, il est recommandé de se laver les mains souvent, de désinfecter la cuisine et de bien cuire la viande, la volaille et les œufs.

De 2008 à 2012, le nombre de cas signalés de campylobactériose a évolué. Comme l'indique la figure 1, c'est en 2012 qu'il a été le plus élevé, soit 30, et en 2011 qu'il a été le plus faible, soit 23. Durant cette période, sur le territoire du SSPSD, le plus grand nombre de cas, soit 30, a été enregistré chez les 65 ans ou plus (figure 2).

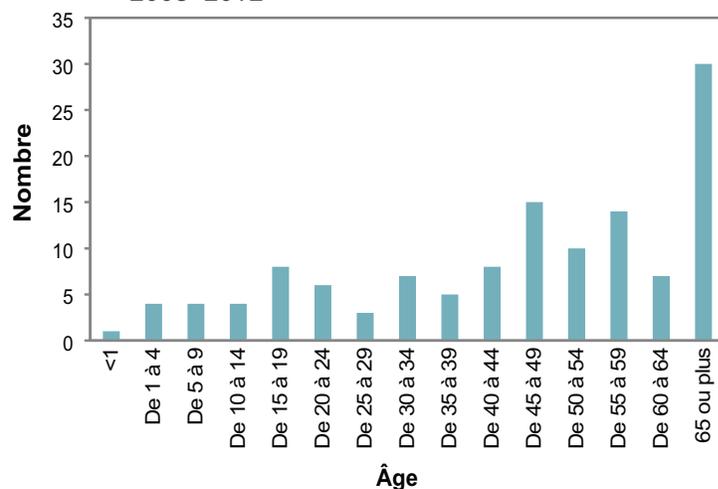
Sur la période allant de 2008 à 2012, la proportion de cas signalés de campylobactériose était semblable chez les personnes de sexe féminin (51 %) ou masculin (49 %).

Figure 1. Nombre de cas signalés de campylobactériose sur le territoire du SSPSD, 2008–2012



Source : Système intégré d'information sur la santé publique

Figure 2. Nombre de cas signalés de campylobactériose sur le territoire du SSPSD, selon le groupe d'âge, 2008–2012



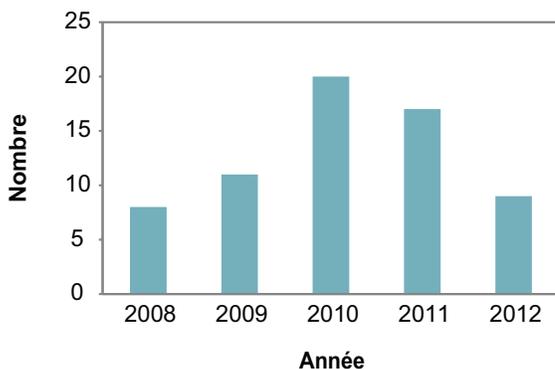
Source : Système intégré d'information sur la santé publique

## Giardiase

La giardiase est une infection des intestins qui est causée par le minuscule parasite *Giardia lamblia*. Parmi les symptômes figurent de la diarrhée (ou des selles molles et grasseuses), des crampes abdominales, des ballonnements, de graves flatulences, une perte de poids et de la fatigue. Cependant, certaines personnes infectées n'en ont aucun. Ils se manifestent généralement de 3 à 25 jours après le contact, et les enfants tendent à être touchés plus souvent que les adultes. La giardiase se répand surtout par les sources d'eau que des matières fécales ont contaminées ou par le contact avec des selles humaines ou animales, mais elle peut aussi se propager d'une personne à l'autre par le contact d'une main avec la bouche ou une mauvaise manutention des aliments. Il est recommandé de se laver les mains souvent, en plus d'éviter d'avaler de l'eau pendant la baignade.

De 2010 à 2012, le nombre de cas signalés de giardiase a diminué sur le territoire du SSPSD (figure 3). C'est en 2010 qu'il a été le plus élevé, soit 20, et en 2008 qu'il a été le plus faible, soit 8. Les cas ne sont pas tous diagnostiqués et l'incidence est donc probablement sous-estimée.

Figure 3. Nombre de cas signalés de giardiase sur le territoire du SSPSD, 2008–2012



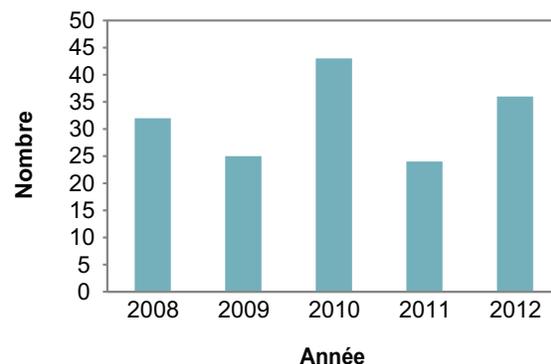
Source : Système intégré d'information sur la santé publique

## Salmonellose

*Salmonella* est l'une des principales causes de maladie d'origine alimentaire à l'échelle mondiale, et cette bactérie est couramment présente dans les intestins du bétail et d'autres animaux. Les symptômes de la salmonellose comprennent le déclenchement soudain de crampes, accompagnées de diarrhée, de nausées, de fièvre, de maux de tête et de vomissements, et ils se manifestent normalement de 12 à 36 heures après le contact. *Salmonella* est dangereuse pour ceux dont le système immunitaire est faible. Une infection se produit habituellement quand les gens consomment des aliments contaminés ou lorsque quelqu'un se fait toucher par une personne aux mains sales. Par ailleurs, les produits animaux crus (viande, volaille, œufs, lait non pasteurisé, poisson, mollusques et crustacés) risquent d'être porteurs de *Salmonella*. Il est recommandé de se laver les mains souvent, de bien cuire les aliments, de désinfecter la cuisine et de boire seulement du lait et des produits laitiers pasteurisés.

De 2008 à 2012, le nombre de cas de salmonellose a évolué sur le territoire du SSPSD (figure 4). C'est en 2010 qu'il a été le plus élevé, soit 43, et en 2011 qu'il a été le plus faible, soit 24. Les cas n'étant pas tous signalés, il s'agit probablement d'une sous-estimation.

Figure 4. Nombre de cas signalés de salmonellose sur le territoire du SSPSD, 2008–2012



Source : Système intégré d'information sur la santé publique

## Conclusion

La salmonellose est la maladie entérique la plus courante sur le territoire du SSPSD, car 160 cas ont été signalés de 2008 à 2012. Vient ensuite la campylobactériose, avec 127 cas signalés pendant la même période. Tandis que le nombre de cas de campylobactériose et de salmonellose est demeuré relativement constant, le nombre de cas de giardiase semble diminuer.

Afin de prévenir les maladies entériques, évitez toute nouvelle contamination dans la cuisine après la cuisson et désinfectez bien la pièce. De plus, il est recommandé de bien cuire la viande, la volaille et les œufs. Il y a lieu d'éviter de boire de l'eau non traitée et du lait non pasteurisé. Il est également recommandé de se laver les mains souvent et à fond, en particulier avant, pendant et après la préparation d'aliments, avant de manger, après avoir utilisé les toilettes, après avoir manipulé des animaux et de la nourriture pour animaux de compagnie et après avoir nettoyé des compartiments d'animaux.

## Ressources suggérées

### Service de santé publique de Sudbury et du district

705.522.9200

[www.sdhu.com](http://www.sdhu.com)

### Santé Canada

[www.hc-sc.gc.ca](http://www.hc-sc.gc.ca)

### Agence de la santé publique du Canada

<http://www.phac-aspc.gc.ca/publicat/ccdr-rmtc/>

### Centers for Disease Control and Prevention

[www.cdc.gov](http://www.cdc.gov)

### Organisation mondiale de la Santé

<http://www.who.int/csr/fr/>

D'autres renseignements sont fournis dans le *Rapport sur les maladies transmissibles pour le territoire du Service de santé publique de Sudbury et du district de 2000 à 2010* au [www.sdhu.com](http://www.sdhu.com).

Une **version accessible** du présent document se trouve à l'adresse :

<https://www.sdhu.com/fr/ressources/recherche-et-statistiques/statistiques-sur-la-sante/statistiques-sur-les-maladies-enteriques-intestinales>

## Afin d'en savoir plus

Centre de ressources d'information  
Division des ressources, de recherche, d'évaluation et de développement  
Service de santé publique de Sudbury et du district

1300, rue Paris

Sudbury ON P3E 3A3

705.522.9200, poste 350

[resourcecentre@sdhu.com](mailto:resourcecentre@sdhu.com)



Sudbury & District

**Health Unit**

Service de  
santé publique

*Le présent document peut être reproduit en tout ou en partie à condition que le Service de santé publique de Sudbury et du district soit mentionné comme source.*

© Service de santé publique de Sudbury et du district, 2013

*Traduit par un traducteur agréé.  
This document is available in English.*