

Lavez vos mains après avoir touché des canetons ou des poussins pour ne pas être malade!



- Le contact avec la volaille (poussins, poulets, canetons, canards, oies et dindes) peut devenir une source d'infections à la *salmonelle* pour les humains.
- Des microbes de la *salmonelle* peuvent provoquer chez les humains une diarrhée, plus ou moins sérieuse ou même entraîner un risque vital.
- Poussins, canetons et autres volailles peuvent être contaminés par des microbes de la *salmonelle* et apparaître propres et en bonne santé.
- Des microbes de la *salmonelle* se retrouvent dans leurs déjections et peuvent facilement contaminer leurs corps et leur environnement.

Protégez votre famille et vous-même contre les microbes

À FAIRE:

- Lavez vos mains avec de l'eau et du savon immédiatement après avoir touché de la volaille ou n'importe quoi dans leur environnement.
 - Un adulte devrait apprendre aux jeunes enfants à se laver les mains.
 - Si l'eau et le savon font défaut, utilisez du gel hydroalcoolique en attendant. Ensuite, lavez-vous bien les mains avec de l'eau et du savon dès que vous le pouvez.
- Nettoyez tous les équipements ou le matériel utilisés pour élever ou soigner la volaille à l'extérieur: cages ou récipients pour l'eau ou la nourriture, car les uns et les autres peuvent être une source d'infection.

À NE PAS FAIRE:

- Ne laissez pas les jeunes enfants de moins de 5 ans, les personnes âgées ou les personnes au système immunitaire affaibli toucher ou tenir des poussins, canetons ou autres volailles.
- Ne laissez pas la volaille entrer dans la maison, dans les salles de bains et surtout dans les endroits où la nourriture ou les rafraîchissements sont préparés, servis ou conservés comme la cuisine ou la terrasse.
- Ne câlinez pas ni embrassez les oiseaux, ne touchez pas votre bouche, ne mangez pas et ne buvez pas près de la volaille.

