



Infection à la *campylobactérie* *Campylobacter* Infection

Qu'est-ce que la *campylobactérie*?

La *campylobactérie* est une bactérie qui infecte le tractus intestinal. Dans des cas rares, elle peut également infecter le flux sanguin. La campylobactériose désigne l'infection causée par les campylobactéries chez l'humain.

À l'échelle mondiale, la diarrhée est couramment causée par la *campylobactérie*. Il s'agit de la maladie bactérienne entérique (intestinale) la plus fréquemment signalée en Colombie-Britannique.

Quels sont les symptômes d'une infection à la *campylobactérie*?

L'infection à la *campylobactérie* se soigne habituellement de manière spontanée, ce qui signifie qu'elle se résout d'ordinaire sans traitement. Les symptômes sont les suivants :

- diarrhée légère à grave;
- diarrhée sanguinolente;
- nausées;
- douleurs au ventre;
- fièvre;
- vomissement;

Les symptômes apparaissent en moyenne de 2 à 5 jours (intervalle de 1 à 10 jours) après l'exposition à la bactérie. Les symptômes durent généralement moins d'une semaine.

Vous pouvez être infecté sans présenter de symptôme. Dans certains cas, les symptômes peuvent persister pendant plus de 10 jours. Parfois, les symptômes peuvent revenir après s'être estompés. L'arthrite et le syndrome de Guillain-Barré (une affection neurologique) peuvent survenir dans des cas rares après une campylobactériose.

Quels sont les risques d'infection à la *campylobactérie*?

La *campylobactérie* est transmise par la voie oro-fécale, soit par ingestion de matières fécales contaminées.

Cette bactérie vit dans l'intestin d'un grand nombre d'animaux, notamment les poulets, les vaches, les cochons, les moutons, les chiens, les chats et les humains. Étant présente dans l'intestin de l'animal, elle peut contaminer la viande au cours de l'abattage.

Les sources d'infection courantes comprennent les viandes et la volaille insuffisamment cuites, le lait non pasteurisé, les aliments et l'eau contaminés par des excréments ainsi que les animaux, y compris les animaux domestiques et de la ferme.

Pendant la préparation des aliments, les aliments contaminés peuvent transmettre des bactéries à d'autres aliments ou surfaces dans la cuisine. On parle alors de contamination croisée. Par exemple, cela peut se produire en préparant de la viande crue sur une planche à découper, puis en passant à la préparation des légumes sur la même planche sans la laver ni la désinfecter après la découpe de viande.

Si les sources d'eau telles que les ruisseaux, les rivières, les lacs ou les puits peu profonds ne sont pas traitées correctement, il peut être dangereux de boire l'eau. Cette eau potable peut être contaminée par des excréments humains ou des déchets animaux.

Comment prévenir l'infection à la *campylobactérie*?

Il est important de connaître les risques associés aux produits alimentaires que vous achetez et de savoir comment préparer vos aliments de manière sécuritaire. Manipulez et préparez toutes les viandes et la volaille crues comme si elles étaient contaminées. Assurez-vous d'avoir une bonne hygiène des mains, entre autres, en vous lavant régulièrement les mains, ce qui peut vous protéger contre un grand nombre d'infections, y compris la *campylobactérie*. Si vous avez la diarrhée ou présentez d'autres symptômes associés à la *campylobactérie*, vous ne devriez pas manipuler ou préparer des aliments pour d'autres personnes.

Manipulation et préparation saines des aliments :

- Réfrigérez immédiatement les aliments. Enveloppez bien la viande crue et placez-la sur les tablettes inférieures du réfrigérateur pour éviter que le sang ne s'égoutte sur les aliments.
- Faites décongeler la viande et la volaille au réfrigérateur, au micro-ondes ou sous l'eau courante froide. Ne décongelez pas à température ambiante.
- Ne consommez pas de viande et de volaille crues ou insuffisamment cuites.
- Utilisez un thermomètre à viande pour vous assurer que les viandes et la volaille sont cuites à la bonne température. Mesurez la température interne en plaçant le thermomètre dans la partie la plus épaisse de la viande. Les températures suivantes doivent être atteintes :

- La température interne minimale pour la volaille est établie à 74 °C (165 °F).
- La température interne minimale pour les autres viandes est établie à 71 °C (160 °F).
- Évitez de mettre les viandes crues et d'autres aliments non cuits en contact direct.
- Pour la cuisson au four ou sur le barbecue, utilisez des assiettes et des ustensiles différents pour la viande et la volaille crue et pour la viande et la volaille cuite.
- Utilisez une planche à découper différente pour les viandes crues. Si vous n'en avez pas sous la main, coupez d'abord tous les autres ingrédients avant les viandes crues.
- Lavez et désinfectez les articles qui ne vont pas au lave-vaisselle, tels que les planches à découper, les ustensiles, les comptoirs, les éviers de cuisine et les poignées de robinet. Suivez les étapes ci-dessous :
 1. Lavez les articles à l'eau chaude savonneuse.
 2. Rincez-les à l'eau chaude.
 3. Désinfectez-les avec une solution diluée d'eau de Javel – soit 5 ml (1 cuillère à thé) d'eau de Javel dans 1 litre (4 ¼ tasses) d'eau. Immergez les objets dans la solution ou pulvérisez la solution sur les surfaces. Faites-les tremper pendant au moins 2 minutes pour tuer les bactéries

Autres manières de réduire le risque d'infection :

- Lavez-vous les mains au savon et à l'eau courante chaude dans l'évier et séchez-les avec des serviettes jetables. Lavez-vous toujours les mains :
 - avant de manger
 - avant de manipuler les aliments
 - immédiatement après avoir manipulé de la viande ou de la volaille crue et avant de toucher à quoi que ce soit d'autre
 - après avoir utilisé les toilettes ou changé une couche
 - après avoir touché à des animaux domestiques et de la ferme. Si l'animal souffre de diarrhée, faites-le traiter par un vétérinaire.
- Ne mangez pas d'œufs crus non pasteurisés ou des aliments non cuits à base d'œufs crus non pasteurisés.
- Ne buvez pas de lait ou de jus non pasteurisés.
- Si le système d'eau de votre communauté émet un avis d'ébullition de l'eau, suivez les instructions fournies dans l'avis.
- Ne buvez pas d'eau de surface non traitée provenant d'une source, d'un ruisseau, d'une rivière, d'un lac, d'un étang ou d'un puits peu profond. Supposez de prime abord qu'elle est contaminée par des déchets animaux. Si votre approvisionnement en eau provient de cette eau, vous devez la faire bouillir ou la désinfecter pour la boire, faire des glaçons, laver les fruits et les légumes crus, préparer de la nourriture pour bébé, vous brosser les dents, ou

rincer les dentiers ou les lentilles cornéennes. Pour de plus amples renseignements concernant la désinfection de l'eau, consultez [HealthLinkBC File n° 49b Désinfection de l'eau potable](#).

- Assurez-vous que les enfants, en particulier ceux qui touchent les animaux de compagnie, se lavent correctement et régulièrement les mains avant de manger s'ils suçent leur pouce ou se mettent la main dans la bouche.

Que faire en cas d'infection à la campylobactérie?

Si vous pensez que vous êtes atteint d'une infection à la *campylobactérie*, adressez-vous à votre professionnel de soins de santé pour des analyses, des conseils et un traitement.

Les campylobactéries sont transmises par les excréments humains ou animaux. Les personnes souffrant de diarrhée qui ne peuvent contrôler leurs intestins ne devraient pas aller au travail ou à l'école.

Si vous manipulez des denrées alimentaires, êtes un travailleur de la santé ou êtes préposé dans une garderie, vous risquez de transmettre la *campylobactérie* à d'autres personnes présentes dans ces environnements. Ne travaillez pas lorsque vous avez la diarrhée ou des vomissements. Ne retournez pas au travail ou à la garderie dans les 48 heures (ou selon les directives de votre autorité sanitaire locale) suivant vos dernières selles liquides ou crise de vomissement. Cette période de temps vous permettra de vous rétablir et réduira le risque de transmettre l'infection à d'autres personnes.

Les enfants en garderie qui ont la diarrhée ou des vomissements peuvent être pris en charge dans un endroit séparé des autres enfants jusqu'à ce que leurs parents viennent les chercher. Les adultes doivent surveiller les enfants dans une garderie pour s'assurer que les enfants se lavent correctement les mains.

Comment une infection à la campylobactérie est-elle diagnostiquée et traitée?

On peut diagnostiquer une infection à la campylobactérie en testant un échantillon des selles.

Les antibiotiques sont parfois prescrits pour traiter une infection à la *campylobactérie*. Votre professionnel de santé déterminera si un traitement est nécessaire. On conseille aux personnes infectées à la *campylobactérie* de boire des liquides pour prévenir la déshydratation causée par la diarrhée.



BC Centre for Disease Control
An agency of the Provincial Health Services Authority