



Infection à *Campylobacter* *Campylobacter* Infection

Que sont les *Campylobacter*?

Les *Campylobacter* sont des bactéries qui infectent l'appareil intestinal et parfois le sang. Lorsqu'une personne contracte cette infection et en tombe malade, on appelle cette maladie la campylobactériose.

Le *Campylobacter* est une cause courante de diarrhée en Colombie-Britannique et dans le monde. Entre 1995 et 2004, on a signalé en moyenne 2 300 infections par an au centre de contrôle des maladies de Colombie-Britannique. Le nombre d'infections a baissé progressivement depuis 1994.

Quels sont les symptômes d'une infection à *Campylobacter*?

Le *Campylobacter* peut être à l'origine de diarrhées modérées à graves, de diarrhées sanguinolentes, de nausées, de douleurs stomacales, de fièvre et parfois de vomissements. Les symptômes se manifestent en moyenne de deux à cinq jours (allant de un à 10 jours) après l'exposition à la bactérie et durent généralement moins d'une semaine.

Parfois une personne peut être infectée et ne présenter aucun symptôme. Dans certains cas, les symptômes peuvent continuer plus de 10 jours, et parfois ils peuvent revenir une fois que votre état s'est amélioré. Dans de très rares cas, l'arthrite et le syndrome Guillain-Barré (maladie neurologique) peuvent survenir après une campylobactériose.

Comment le *Campylobacter* se propage-t-il?

Le *Campylobacter* se transmet par les voies féco-orales. Des matières fécales de personnes ou d'animaux infectés peuvent être ingérées en :

- mangeant ou buvant de la nourriture ou des boissons contaminées ;
- ne vous lavant pas les mains correctement après un contact avec les matières fécales de personnes infectées ;
- ne vous lavant pas correctement les mains après un contact avec des matières fécales d'animaux domestiques ou sauvages, y compris les animaux de compagnie et les animaux de ferme. Il se peut que les animaux domestiques aient aussi des matières fécales sur leur poils ou leur fourrure qui peuvent se retrouver sur vos mains lorsque vous les touchez.

Les *Campylobacter* vivent dans les intestins de beaucoup d'animaux, y compris les poulets, les vaches, les cochons, les moutons, les chiens, les chats et les humains. Lorsque les animaux sont abattus pour la nourriture, les bactéries provenant des intestins de ces animaux peuvent contaminer la viande que nous consommons.

Les sources communes d'infection sont la volaille et la viande pas assez cuites, le lait non pasteurisé et d'autres aliments et l'eau contaminés par les matières fécales. Pendant la préparation de la nourriture, les bactéries peuvent être transmises d'aliments contaminés à d'autres aliments ou à des surfaces dans la cuisine. On appelle ceci la contamination croisée. Il existe un plus grand risque de contamination ou de maladie si les aliments qui sont censés être consommés crus, comme les fruits ou les légumes frais, ont été contaminés indirectement. Un exemple de cette contamination serait de couper de la viande crue sur une planche à découper, puis de couper des légumes sur la même planche sans, entre temps, la laver et ensuite la désinfecter.

L'eau potable peut être contaminée si des personnes ou des animaux laissent leurs excréments dans ou à proximité de sources d'eau de surface comme les ruisseaux, les rivières, les lacs ou les puits peu profonds et si cette eau n'est pas traitée correctement.

Comment les infections à *Campylobacter* peuvent-elles être évitées?

Soyez conscients des risques associés aux produits que vous achetez et apprenez à préparer votre nourriture en toute sécurité. Manipulez et préparez toute volaille et viande crues comme si elles étaient contaminées.

Pour manipuler et préparer la nourriture de manière sécuritaire :

- Réfrigérez les aliments immédiatement. Conservez la viande crue bien enveloppée et sur les étagères inférieures du réfrigérateur afin que le sang ne s'écoule pas sur d'autres aliments.
- Décongelez la volaille et la viande dans le réfrigérateur, le micro-ondes ou sous de l'eau courante froide, mais **pas** à température ambiante.
- Ne mangez pas de viande ou de volaille crues ou mal cuites.
- Pour vous assurer que la volaille et la viande sont bien cuites, utilisez un thermomètre à viande et mesurez la température **interne** de la viande en enfonçant celui-ci dans la partie la plus charnue de la viande. Vous devez atteindre les températures suivantes :
 - La température interne **minimum** pour la volaille est de 74 °C (165 °F).
 - La température interne **minimum** pour les autres viandes est de 71 °C (160 °F).
- Évitez le contact direct entre les viandes crues et les autres aliments non cuits.

- Lorsque vous cuisinez ou faites un barbecue, utilisez des assiettes et des ustensiles différents pour la volaille et la viande crues et cuites.
- Utilisez une planche à découper différente pour les viandes crues. Si vous n'avez qu'une planche à découper, coupez tous les autres ingrédients d'abord avant de couper les viandes crues.
- **Lavez et désinfectez** les articles qui ne vont pas au lave-vaisselle comme les planches à découper, les ustensiles, les comptoirs, les éviers de cuisine et les robinets :
 1. Lavez à l'eau chaude savonneuse.
 2. Rincez à l'eau chaude du robinet.
 3. Désinfectez à l'aide d'une solution javellisée douce – une cuillère à thé de Javel par litre d'eau. Immergez les ustensiles dans la solution ou vaporisez la solution sur les surfaces et laissez tremper pendant au moins deux minutes pour tuer toute bactérie.

Autres moyens pour réduire les risques d'infection :

- **Lavez-vous les mains :**
 - Avant de manger ;
 - Avant de manipuler la nourriture ;
 - Immédiatement après avoir manipulé de la viande ou de la volaille crues et avant de toucher quoi que ce soit ;
 - Après être allé aux toilettes ou après avoir changé les couches de bébé ; et
 - Après avoir touché les animaux.
- Ne mangez pas d'œufs non pasteurisés ni d'aliments non cuits à base d'œufs crus non pasteurisés.
- Ne buvez pas de lait ni de jus non pasteurisés.
- Si votre représentant de la santé médicale local a publié un avis d'ébullition de l'eau ou une recommandation, suivez les instructions.
- Ne buvez pas d'eau de surface brute provenant d'une source, d'un ruisseau, d'une rivière, d'un lac, d'un étang ou d'un puits peu profond. Supposez que l'eau est contaminée par des matières fécales animales. Faites bouillir ou désinfecter l'eau provenant de ces sources qui est utilisée pour boire, faire des glaçons, laver des fruits et des légumes crus, préparer du lait maternisé pour bébé, se laver les dents et laver des dentiers ou des lentilles de contact.
 - Faites bouillir l'eau pendant au moins 1 minute à grosse ébullition. Si vous vous trouvez à une altitude supérieure à 2 000 m (6 562 pieds), faites bouillir pendant au moins 2 minutes.
 - Désinfectez à l'aide d'une goutte de Javel par litre d'eau. Secouez et laissez reposer pendant 30 minutes avant de boire. Les désinfections par utilisation de l'eau de Javel sont plus efficaces avec l'eau chaude. Pour plus de renseignements concernant la désinfection de l'eau, consultez la [HealthLink BC File \[fiche santé de la C.-B.\] n° 49b Comment désinfecter l'eau potable.](#)
- Assurez-vous que les enfants, en particulier ceux qui jouent avec les animaux de compagnie, se lavent les mains correctement avant de manger et de manière régulière s'ils sucent leur pouce ou mettent leurs mains à la bouche.

Que devrais-je faire si je contracte une infection à *Campylobacter*?

Si vous pensez avoir une infection à *Campylobacter*, consultez votre médecin pour un examen, des conseils et un traitement.

Le *Campylobacter* se transmet dans les matières fécales ; les personnes atteintes de diarrhée qui ne peuvent contrôler leurs selles ne devraient pas aller au travail ou à l'école.

Si vous êtes un employé de l'alimentation, un travailleur en soins de santé ou que vous travaillez dans ou fréquentez une garderie, il est possible que vous transmettiez le *Campylobacter* à d'autres dans ces établissements. Ne travaillez pas si vous avez la diarrhée ou des vomissements et ne retournez pas travailler ou à la garderie avant 48 heures après vos dernières selles liquides ou crise de vomissement. Cet espace de temps vous garantira une chance de guérison et diminuera les possibilités de transmission de l'infection à d'autres.

Les enfants dans les garderies qui ont la diarrhée ou des vomissements peuvent être pris en charge de façon temporaire dans une zone séparée des autres enfants jusqu'à ce que leurs parents viennent les chercher. Pour assurer un lavage des mains approprié, les enfants des garderies devraient être surveillés par un adulte lorsqu'ils se lavent les mains.

Comment l'infection à *Campylobacter* est-elle diagnostiquée et traitée?

L'infection à *Campylobacter* est diagnostiquée en examinant un prélèvement de matières fécales (selles).

On a parfois recours à des antibiotiques pour traiter une infection à *Campylobacter*. Votre médecin décidera si, dans votre cas, un traitement est nécessaire. On conseille aux personnes atteintes d'une infection à *Campylobacter* de boire des liquides pour éviter la déshydratation causée par la diarrhée.



BC Centre for Disease Control
AN AGENCY OF THE PROVINCIAL HEALTH SERVICES AUTHORITY

Pour les autres sujets traités dans les fiches HealthLink BC File, visitez www.HealthLinkBC.ca/healthfiles/index.stm ou votre unité de santé publique locale.

Pour obtenir des renseignements sur la santé et des services de santé non urgents, cliquez sur www.HealthLinkBC.ca ou composez le **8-1-1** en C.-B.

Les personnes sourdes ou malentendantes peuvent obtenir de l'aide en composant le **7-1-1** en C.-B.

Des services de traduction dans plus de 130 langues sont disponibles sur demande.