



CAMPYLOBACTÉRIOSE

QU'EST-CE QUE LA CAMPYLOBACTÉRIOSE?

La campylobactériose est une maladie infectieuse causée par un groupe de bactéries appelé *Campylobacter*. Les bactéries du genre *Campylobacter* sont présentes partout dans le monde et au Nouveau-Brunswick. Elles vivent dans les intestins des personnes et des animaux infectés et sont rejetées dans les selles. La campylobactériose est une des causes fréquentes de diarrhée.

QUELS SONT LES SYMPTÔMES DE LA CAMPYLOBACTÉRIOSE?

Généralement, les symptômes apparaissent deux à cinq jours après qu'une personne est infectée par la bactérie. La plupart des personnes qui contractent la maladie souffrent de diarrhée légère ou grave, de crampes, de douleur abdominale et de fièvre. La diarrhée peut contenir du sang et peut être accompagnée de nausée et de vomissement. Les symptômes durent généralement une semaine. Chez certaines personnes, en particulier les jeunes enfants, les personnes âgées et celles dont le système immunitaire est affaibli, le risque de développer une maladie grave est plus élevé.

COMMENT SE TRANSMET LA CAMPYLOBACTÉRIOSE?

Les bactéries du genre *Campylobacter* vivent dans les intestins des personnes et des animaux infectés (notamment la volaille et le bœuf) et sont présentes dans les selles. On peut retrouver les bactéries dans le sol, dans la nourriture, dans l'eau ou sur les surfaces contaminées par des selles. La maladie se transmet après qu'on a avalé de la nourriture contaminée ou en portant un objet contaminé à la bouche. Par exemple, l'eau peut être contaminée par les eaux usées ou les excréments d'animaux. La viande peut être contaminée par des excréments lors du processus d'abattage. La nourriture et les surfaces peuvent être contaminées par contact avec les selles infectées provenant des mains mal nettoyées.

La mauvaise manutention de la volaille crue, ou l'ingestion de volaille ou de viande crue ou insuffisamment cuite est responsable de la plupart des cas de campylobactériose. La viande contaminée n'a pas mauvaise apparence ou odeur. La volaille crue peut contenir des bactéries qui peuvent se transmettre à d'autres aliments quand on coupe la volaille crue sur une planche à découper, puis qu'on utilise la planche à découper ou les ustensiles non lavés pour apprêter d'autres aliments. L'ingestion de lait non pasteurisé ou d'eau contaminée peut également causer la campylobactériose.

QUI PEUT CONTRACTER LA CAMPYLOBACTÉRIOSE?

Toute personne qui ingère la bactérie peut contracter la maladie et la plupart des gens se rétablissent sans recevoir de traitement spécifique.

LA CAMPYLOBACTÉRIOSE PEUT-ELLE ÊTRE TRAITÉE?

Les personnes souffrant de diarrhée doivent boire beaucoup de liquide pour éviter de se déshydrater. Consultez votre médecin de famille pour obtenir des conseils et des traitements si vous avez une diarrhée grave ou sanguinolente. Un test de laboratoire permet de diagnostiquer la campylobactériose et plusieurs médicaments sur ordonnance permettent de traiter cette infection.

COMMENT PEUT-ON PRÉVENIR LA CAMPYLOBACTÉRIOSE?

Observez de bonnes règles d'hygiène personnelle. Lavez-vous soigneusement les mains avec du savon et de l'eau après être allé aux toilettes, après avoir touché des animaux, après avoir manipulé de la viande crue et avant de préparer la nourriture ou de la manger.

Prenez des précautions de base pour assurer la salubrité des aliments. Lavez ou pelez tous les fruits et légumes crus avant de les manger. Faites cuire toutes les viandes à fond (viande, volaille et fruits de mer). Veillez à ce que les aliments cuits n'entrent pas en contact avec la viande ou la volaille crue. Ne consommez que des produits laitiers pasteurisés (lait, fromage, yogourt).

Évitez de boire de l'eau qui pourrait être contaminée. Ne buvez pas d'eau de surface non traitée. Évitez d'avaler l'eau de piscine ou de mer lors de nage ou de baignade.

Pour de plus amples renseignements, communiquez avec le bureau de la Santé publique de votre région ou avec votre médecin de famille.

Septembre 2003