

Feuille de renseignements

Campylobactériose

Qu'est-ce que la campylobactériose?

La campylobactériose est une maladie causée par la bactérie *Campylobacter*.

Quels sont les symptômes?

La plupart des gens touchés par la campylobactériose souffrent de diarrhée, de crampes abdominales et de fièvre. Dans certains cas, la diarrhée peut être sanglante, et les personnes touchées être victimes de nausées et de vomissements. La personne infectée est habituellement malade pendant une semaine. Certaines personnes sont asymptomatiques.

Qui risque de contracter cette infection?

Toute personne exposée à la bactérie peut être infectée, toutefois cette maladie est plus fréquente chez les enfants et les jeunes adultes.

Comment se transmet la campylobactériose?

Les gens contractent souvent cette maladie en consommant des aliments ou de l'eau contaminée ou encore du lait non pasteurisé. Il faut éviter de couper de la viande ou de la volaille sur une planche à découper et d'utiliser par la suite une planche non lavée pour préparer des légumes ou d'autres aliments crus. Certaines personnes contractent la maladie au contact de fèces de chats ou de chiens infectés. Cette maladie n'est habituellement pas transmissible entre humains.

Comment peut-on traiter cette infection?

La plupart des personnes infectées par la bactérie *Campylobacter* se rétabliront sans prendre de médicaments. Les personnes souffrant de campylobactériose doivent boire beaucoup de liquide. Des antibiotiques peuvent être utilisés dans les cas les plus graves. Le professionnel de la santé prendra les décisions pertinentes au sujet du traitement requis.

Comment peut-on prévenir la campylobactériose?

- Lavez vos mains avec de l'eau et du savon après avoir utilisé les toilettes, changé une couche, touché des animaux de compagnie ou leurs selles (p.ex., après le nettoyage d'une litière) et avant de cuire ou de consommer des aliments.
- Mangez uniquement des viandes achetées en magasin, du poulet ou de la dinde et des œufs qui sont bien cuits.
- Évitez de consommer du lait ou du fromage non pasteurisé.
- Conservez les aliments crus à l'écart des aliments cuits, et lavez bien les planches à découper, les comptoirs, les couteaux et les ulus, ainsi que vos mains.