

Feuille de renseignements

E. coli

Qu'est-ce que l'E. coli?

L'*E. coli* (*Escherichia coli*) est un type de bactérie qui vit habituellement dans les intestins des humains et des animaux. La plupart de ces bactéries sont sans danger, mais certaines produisent des poisons qui peuvent causer la diarrhée et d'autres maladies graves.

Quels sont les symptômes de l'E. coli?

Les symptômes incluent habituellement la diarrhée ou des selles contenant du sang et des douleurs à l'estomac. Il n'y a habituellement pas ou peu de fièvre. Il peut arriver que les selles de la personne qui a la diarrhée ne contiennent pas de sang. Il peut également arriver qu'il n'y ait absolument aucun symptôme.

Qui peut attraper l'infection?

Tout le monde peut attraper l'*E. coli*. Les personnes les plus susceptibles d'être gravement malades sont les aînés, les bébés et les personnes affaiblies par une autre maladie, comme les personnes qui reçoivent des traitements pour le cancer ou les personnes qui ont le VIH.

Comment l'E. coli se transmet-il?

Les gens attrapent habituellement l'*E. coli* en mangeant de la viande ou en buvant de l'eau dans lesquelles se trouve la bactérie. La bactérie vit dans l'estomac et dans les intestins d'un grand nombre d'animaux et peut infecter la viande, les légumes et les fruits.

L'*E. coli* peut se transmettre d'une personne à l'autre lorsque les gens ne se lavent pas les mains correctement après être allés aux toilettes ou après avoir coupé ou cuisiné des aliments contenant la bactérie.

Comment traite-t-on l'E. coli?

L'*E. coli* ne requiert habituellement pas la prise de médicaments; la plupart des gens se sentent mieux dans les 5 à 10 jours suivant l'infection. Dans certains cas graves, les personnes doivent se rendre à l'hôpital pour recevoir des soins et des médicaments.

Comment peut-on prévenir l'E. coli?

- Bien cuire le bœuf haché et toute viande achetée en magasin.
- Bien laver les fruits et les légumes crus avant de les manger.
- Conserver les viandes crues séparément des légumes et des aliments cuits.
- Se laver les mains et laver les couteaux, les ulus et les planches à découper après avoir manipulé des aliments crus.
- Si possible, faire bouillir l'eau provenant de lacs ou de rivières avant de la boire, pour s'assurer qu'elle est sans danger.