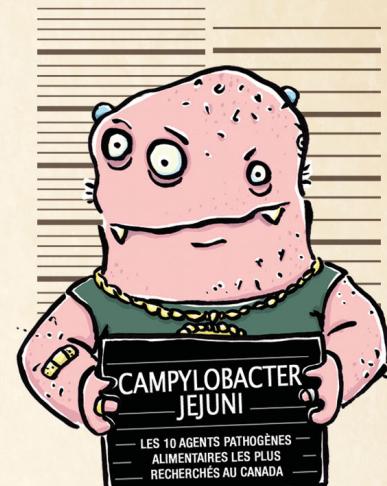


LES 10 AGENTS PATHOGÈNES ALIMENTAIRES LES PLUS RECHERCHÉS AU CANADA

PATHOGÈNE :

CAMPYLOBACTER JEJUNI

BACTÉRIE



SYMPTÔMES	APPARITION ET DURÉE DES SYMPTÔMES	COMMENT UNE PERSONNE PEUT ÊTRE INFECTÉE	EFFETS POSSIBLES SUR LA SANTÉ	ALIMENTS GÉNÉRALEMENT EN CAUSE	COMMENT SE PROTÉGER
Diarrhée (souvent accompagnée de sang ou aqueuse)	Habituellement, les symptômes	En consommant des aliments ou des boissons contaminés par <i>Campylobacter jejuni</i> .	Les conséquences à long terme sont rares.	Oeufs crus.	Cuire les aliments jusqu'à ce que leur température interne soit sûre.
Douleur abdominale	• apparaissent dans les 2 à 5 jours (mais peuvent apparaître jusqu'à un mois suivant la consommation de l'aliment ou de la boisson contenant la bactérie);	Par des mains mal lavées après avoir caressé des chats, des chiens ou des animaux d'élevage infectés.	Certaines personnes peuvent contracter ce qui suit :	Lait cru et produits laitiers à base de lait cru.	Consommer du lait et des produits laitiers pasteurisés.
Fievre			• soudaine inflammation de la vésicule biliaire (vive douleur abdominale);	Viande crue ou pas suffisamment cuite comme la volaille, le bœuf, le porc, l'agneau.	Utiliser un thermomètre numérique pour vérifier la température interne des aliments. Consulter le tableau à la page 5.
Nausée		Par la contamination croisée pendant la préparation des aliments.	• syndrome de Guillain-Barré (maladie auto-immune du système nerveux);	Légumes crus.	Conserver les aliments chauds à une température d'au moins 60 °C (140 °F).
Vomissements	• durent jusqu'à 10 jours.	Par contact direct, y compris en administrant des soins corporels (changeement de couche) à une personne porteuse de la bactérie	• méningite (inflammation du cerveau et de la moelle épinière);	Mollusques et crustacés.	Séparer les aliments cuits des aliments crus. Ne pas manipuler les aliments cuits et les aliments crus avec les mêmes ustensiles.
			• syndrome de Reiter (affection qui survient à la suite d'une infection d'une autre région du corps et qui peut provoquer l'arthrite chronique);	Eau non traitée.	Acheter les mollusques et les crustacés auprès de fournisseurs de bonne réputation.
			• colite chronique (inflammation du côlon).		Boire de l'eau provenant de sources sûres (eau traitée ou bouillie).