

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
<p>Diarrhée (souvent accompagnée de sang ou aqueuse)</p> <p>Douleur abdominale</p> <p>Fièvre</p> <p>Nausée</p> <p>Vomissements</p>	<p>Habituellement, les symptômes</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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); • durent jusqu'à 10 jours. 	<p>En consommant des aliments ou des boissons contaminés par <i>Campylobacter jejuni</i>.</p> <p>Par des mains mal lavées après avoir caressé des chats, des chiens ou des animaux d'élevage infectés.</p> <p>Par la contamination croisée pendant la préparation des aliments.</p> <p>Par contact direct, y compris en administrant des soins corporels (changement de couche) à une personne porteuse de la bactérie</p>	<p>Les conséquences à long terme sont rares.</p> <p>Certaines personnes peuvent contracter ce qui suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • soudaine inflammation de la vésicule biliaire (vive douleur abdominale); • syndrome de Guillain-Barré (maladie auto-immune du système nerveux); • méningite (inflammation du cerveau et de la moelle épinière); • syndrome de Reïter (affection qui survient à la suite d'une infection d'une autre région du corps et qui peut provoquer l'arthrite chronique); • colite chronique (inflammation du côlon). 	<p>Oufs crus.</p> <p>Lait cru et produits laitiers à base de lait cru.</p> <p>Viande crue ou pas suffisamment cuite comme la volaille, le bœuf, le porc, l'agneau.</p> <p>Légumes crus.</p> <p>Mollusques et crustacés.</p> <p>Eau non traitée.</p>	<p>Cuire les aliments jusqu'à ce que leur température interne soit sûre.</p> <p>Consommer du lait et des produits laitiers pasteurisés.</p> <p>Utiliser un thermomètre numérique pour vérifier la température interne des aliments. Consulter le tableau à la page 5.</p> <p>Conserver les aliments chauds à une température d'au moins 60 °C (140 °F).</p> <p>Séparer les aliments cuits des aliments crus. Ne pas manipuler les aliments cuits et les aliments crus avec les mêmes ustensiles.</p> <p>Acheter les mollusques et les crustacés auprès de fournisseurs de bonne réputation.</p> <p>Boire de l'eau provenant de sources sûres (eau traitée ou bouillie).</p>