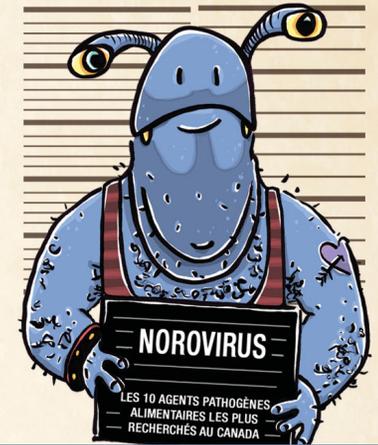


# LES 10 AGENTS PATHOGÈNES ALIMENTAIRES LES PLUS RECHERCHÉS AU CANADA

PATHOGÈNE :

## NOROVIRUS

VIRUS



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</p> <p>Vomissements (les enfants peuvent souffrir davantage de vomissements que les adultes)</p> <p>Nausée</p> <p>Crampes abdominales</p> <p>Maux de tête</p> <p>Faible fièvre</p> <p>Douleurs musculaires</p> <p>Apparition soudaine des symptômes</p>	<p>Habituellement, les symptômes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• apparaissent 1 ou 2 jours après l'exposition au virus;</li> <li>• durent entre 24 et 48 heures.</li> </ul> <p>La plupart des personnes atteintes guérissent complètement dans les 72 heures.</p>	<p>En consommant des aliments ou des boissons contaminés par le norovirus.</p> <p>Par la contamination croisée pendant la préparation des aliments.</p> <p>En touchant des surfaces ou des objets contaminés par le norovirus, puis en se mettant les mains dans la bouche.</p> <p>En prenant soin d'une personne infectée par le norovirus ou en étant en contact direct avec elle.</p> <p>Le norovirus se trouve généralement dans les selles ou le vomi des personnes infectées.</p>	<p>Les cas graves ou ceux nécessitant une hospitalisation sont très rares chez les adultes en bonne santé.</p> <p>L'infection peut entraîner des vomissements graves et de la diarrhée, qui peuvent causer la déshydratation, principalement chez les très jeunes enfants, les personnes de 60 ans et plus et les personnes dont le système immunitaire est affaibli.</p>	<p>Eau contaminée ou non traitée.</p> <p>Mollusques et crustacés, particulièrement les palourdes ou les huîtres crues ou mal cuites à la vapeur qui ont été récoltées dans des eaux contaminées.</p>	<p>Se laver les mains après être allé aux toilettes ou avoir changé une couche et avant de préparer ou de consommer des aliments.</p> <p>Éviter les mollusques et les crustacés crus. Les cuire complètement avant de les consommer, particulièrement les palourdes et les huîtres.</p> <p>Laver les légumes crus avec soin avant de les consommer.</p> <p>Veiller à bien laver toute trace de vomi ou de selles avec de l'eau savonneuse et désinfecter avec de l'eau de Javel dès la fin de la maladie.</p> <p>Retirer et laver immédiatement les vêtements et le linge de maison pouvant être contaminés par le virus.</p>