

# LES 10 AGENTS PATHOGÈNES ALIMENTAIRES LES PLUS RECHERCHÉS AU CANADA

PATHOGÈNE :

## VIBRIO

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><i>V. parahaemolyticus</i> Diarrhée (aqueuse)</p> <p>Crampes abdominales</p> <p>Nausée</p> <p>Vomissements</p> <p>Fièvre</p> <p>Maux de tête</p> <p><i>V. cholerae</i> Diarrhée (aqueuse)</p> <p>Crampes aux jambes</p> <p>Vomissements</p> <p>Hypotension artérielle</p>	<p><i>V. parahaemolyticus</i> Habituellement, les symptômes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• apparaissent dans les 12 à 24 heures;</li> <li>• durent jusqu'à 3 jours.</li> </ul> <p><i>V. cholerae</i> Habituellement, les symptômes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• apparaissent 1 à 3 jours suivant la consommation de l'aliment ou de la boisson;</li> <li>• durent jusqu'à 7 jours.</li> </ul>	<p><i>V. parahaemolyticus</i> En consommant des mollusques et des crustacés crus ou pas assez cuits, particulièrement des huîtres.</p> <p>Par le contact avec les selles d'une personne malade.</p> <p><i>V. cholerae</i> En consommant des aliments ou des boissons contaminés pendant un séjour dans un pays en développement où la maladie d'origine alimentaire par <i>V. cholerae</i> est courante.</p>	<p><i>V. parahaemolyticus</i> Les cas graves sont rares et surviennent principalement chez les personnes dont le système immunitaire est affaibli.</p> <p><i>V. cholerae</i> Perte rapide du liquide organique pouvant entraîner la déshydratation et un état de choc. Sans traitement, l'infection peut provoquer la mort en quelques heures.</p>	<p>Mollusques et crustacés crus et pas assez cuits ou contaminés, particulièrement les huîtres.</p> <p>Eau contaminée.</p>	<p>Cuire les mollusques et les crustacés complètement avant de les consommer, en particulier les huîtres.</p> <p>Toujours séparer les mollusques et les crustacés crus de ceux qui sont cuits.</p> <p>Séparer les aliments cuits des crus pendant l'entreposage et la préparation.</p> <p>En voyage, particulièrement dans les pays en développement, appliquer les mesures suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• consommer l'eau provenant d'une source sûre (eau traitée ou bouillie);</li> <li>• consommer uniquement des aliments cuits chauds.</li> </ul>