

Fiche info – Infections courantes

C'est quoi la campylobactériose ?



C'est quoi la campylobactériose ?

La campylobactériose est causée par une bactérie. Elle touche surtout l'intestin et est l'une des causes les plus fréquentes de diarrhée d'origine alimentaire dans le monde. En France, plusieurs milliers de cas sont confirmés chaque année. La bactérie est très présente chez les volailles.

Les symptômes apparaissent 2 à 5 jours après l'infection et durent en moyenne une semaine : diarrhée, nausées, vomissements, fièvre et douleurs abominables.

La campylobactériose touche toutes les tranches d'âge, mais les jeunes enfants et jeunes adultes sont les plus souvent infectés.

Elle se transmet par les aliments mal cuits (viande de volailles, lait cru), l'eau contaminée non potable, par manque d'hygiène (ne pas se laver les mains après avoir manipulé la viande crue) ou le contact avec des animaux porteurs de la bactérie.

Pour l'éviter il faut :

En cuisine, il faut bien cuire la viande de volaille, se laver les mains après avoir touché la viande crue, utiliser des planches et couteaux différents pour la viande crue et les aliments prêts à manger et nettoyer et désinfecter les plans de travail.

Avec les animaux, il est important de se laver les mains après les avoir caressés ou nourris et éviter de se faire lécher le visage par un animal.

Il est important de consulter un médecin pour un traitement adapté et de bien boire de l'eau en cas de diarrhée.